







Vicaire 376
Rare & Curious
wanting folding woodcut

PRATICA, E SCALCARIA
D'ANTONIO FRVGOLI LVCCHESE,
INTITOLATA
PIANTA DI DELICATI FRVTTI
Da seruirsi à qualsiuoglia Mensa di Prencipi, e gran Signori, & à Persone ordinarie ancora: con molti auuertimenti circa all'honorato Officio di Scalco,

Con le liste di tutti i mesi dell'anno, compartite nelle quattro Stagioni.

Con vn Trattato dell'Inuentori delle viuande, e beuande, così antiche, come moderne, nouamente ritrouato, e tradotto di lingua Armenia in Italiana.

Con le qualità, e stagioni di tutti li Cibi da grasso, e da magro, e lor cucina di viuande diuerse,

Ristampato di nuouo con la giunta del Discorso del Trinciante, opera molto vtile, e curiosa.

DIVISA IN OTTO LIBRI.

Con la tauola copiosa di tutto quello che al principio di ciascun libro si contiene, à beneficio vniuersale.

CON PRIVILEGIO.



IN ROMA,

Appresso Francesco Caualli. 1638. *Con licenza de' Superiori.*

Imprimatur, si videbitur Reuerendiss. P. Mag. Sac. Pal. Apost.

A. Episc. Bellicast. Vicesg.

IO Iacomo Lupi Romano Scalco dell'Eminentissimo Sig. Cardinale Borgia, per commissione speciale del Reuerendissimo Padre Maestro del Sacro Palazzo Apostolico F. Nicolò Ricardi dell' Ordine de' Predicatori ho diligentemente reuisto il libro detto, Pratica, e Scalcaria d'Antonio Frugoli Lucchese, intitolato, Pianta di delicati Frutti, quale non contenendo cose repugnanti alla nostra santa fede, ne a'boni costumi, anzi materia nel suo genere molto vtile, e profitteuole à consimili Professori, lo giudico degno della stampa, acciò si come l'opera è singolare, così il beneficio resti commune. In fede di che ho fatto la presente approbatione di mia propria mano questo dì 10. Giugno. 1635.

Iacomo Lupi mano propria.

Imprimatur.

Fr. Hyacinthus Lupus Mag. & Soc. Reuerendiss. P. Mag. Sac. Pal. Apost. F. Nicolai Riccardij Ord. Præd.

ALL' EMIN.^MO ET REVER.^MO SIG.

PRENCIPE

IL SIGNOR

CARD. D'HARACH

ARCIVESCOVO DI PRAGA.



D ogni buon' Artefice, & altri di qual. si voglia ſcienza, conuerrà ſempre cercare di adornare, & abbellire l'opera loro; E per venire al particolare, lo vediamo nel buon' Architetto, che doppo hauer dato il diſegno dell' Edifitio che vorrà fare fabricare, non reſterà di riuedere ſe li operarij haueranno fatto alcun mancamento circa al modello della fabbrica a loro diſegnato, e conforme al biſogno la farà reſtaurare, benche ogn'vno di queſti tali di qualſivoglia arte, ò ſcienza che ſia, mai potrà arriuare all'intiera perfettione; Così veramente auuiene di queſta mia opera di Scalcaria, la quale ſcriſsi in Iſpagna perſuaſo d'Amici molti anni da me eſſercitata, non ſolo in quelle parti, ma in diuerſe altre d'Italia, in particolare in Roma; però con il mezzo dell' opera delli officiali che vengano comãdati dallo Scalco nella Corte per

l'officio loro; e perche l'hò intitolata Pianta di delicati frutti, li dourà porgere di tal bontà, che potranno comparire sù le Mense di qual si voglia gran Signori, doue che a simili personaggi bisogna farne la scelta sù la Pianta, e seruire sù per le Mense, & di più trinciare ancora: onde acciò che restino seruiti, & l'Opera sia più perfetta, e restaurata, hò voluto accõpagnarla con questo mio Discorso fatto sopra l'officio del Trinciante, ma molto più adornata, e restaurata sarà mentre che ella riposta sotto l'ombra della protettione di V.E. con tutto che ella fusse protetta da soggetto Eminente; nientedimeno per questa mia poca, e fieuole seruitù che le tengo; ho voluto donare, e dedicare queste mie poche fatiche, per il molto che le deuo, poiche volendo con altro spiegare minima parte delle sue lodi, nõ basteria vna sonora Trõba; e perciò io tacerò, perche più la loderò con il silentio, pregandola solo di gradire questo mio picciolo dono; non come cosa di molta stima, ma di verace segno della mia singolare osseruanza, poiche sotto il Patrocinio di V.E. sarà ben protetta, e molto rispettata, pregandole da Dio nostro Signore per ogni sua maggiore essaltatione che la conserui longo tempo in felice stato. Di Roma li 3. Aprile 1638.

Di V. Eminenza Reuerendiss.

Humiliss. e deuotiss seruitore

Antonio Frugoli.

ALLI BENIGNI LETTORI.



N questa mia Pratica, di Scalcaria, d'intorno alla materia di cui diuersi hanno diuersamente scritto, ho voluto mettere auanti gli occhi di tutti vna Pianta di delicati frutti, la quale è di otto rami non già scarsa di detti frutti: & a principio di ciaschedun ramo vi sarà la sua impresa espressa di quanto frutto ella potrà porgere a chiunque si degnerà raccorli, tanto delli moderni, quanto delli antichi, e quali siano stati l'Inuentori di detti frutti, e perche alle Mense delli Prencipi, e gran Signori, se li deuono seruire trinciati conforme al gusto loro, e perciò vi ho aggiunto questo discorso da me fatto sopra l'officio del Trinciante, acciò che ogn'vno se ne vaglia, non solo di trinciare li detti frutti, ma qualsiuoglia altre sorti di Viuande, da grasso, e da magro; con auuertire, che essendo in quella frutti maturi, & acerbi, potrà alla giornata ciascuno seruirsi delli maturi nelli suoi Conuiti, e gli acerbi lasciarli sù la Pianta per finche matureranno, si come in tutta l'opera ancora forse vi saranno alcune cose non molto mature, per li buoni ingegni in detto officio di Scalco più periti, poiche passeranno molto più auanti di quello che io tratto in questo mio libro, a tal che li miei mancamenti, saranno li detti frutti acerbi, da lasciarli in detta Pianta, finche possino maturare, e forsi per alcuni al suo tempo saranno buoni, & si come detta Pianta non puol produrre li frutti, che in vn'istesso tempo siano tutti buoni, ma si bene vediamo ogni giorno ne vanno maturando alcuni, e così ancora ogni giorno vengano fuori nuoue inuentioni, e nuouo modo di seruire, per essere questo Officio di Scalco di tal sorte, che mai si finisce d'imparare perfettamente; per il che sappino dunque tutti fare la scelta di detti frutti, e se ne vaglino conforme all'vso proprio. & stagioni conuenienti. State sani.

INCERTI AVCTORIS.

Paruum opus, at nitidum rutilo fulgentius auro,
Hoc dare vix possent sæcula prisca decus.

Idem.

IN ANTONIVM FRVGOLVM LVCENSEM.



QVid nos vetuftas? Lector hunc voluas librum
Verba quot infpicies, tot documenta leges;
Cur plura? gemmas Indus haud plures habet,
Vtiliora fugis, fi tibi plura cupis,
Huic ergo totus; Bacticum, aut Saxum rores.
Difces quæ difcas; difcere plus quid aues?

TAVOLA

DI TVTTO QVELLO, CHE nella presente Opera si contiene.

Am-

D

Di-

Fi-

G

H

H

Her-

in

Li-

N

Na-

con

Pol-

Pru-

TAVOLA.

si fa-

Sto-

Tut-

Vo-

Z

Il fine della Tauola.

LI-

LIBRO PRIMO.

NEL QVALE SI TRATTA DELLE qualità dello Scalco, e delli officiali a' quali esso comanda nella Corte; con molti auuertimenti intorno all'officio suo.

Con il modo di fare qual si voglia gran Conuito, sì all' Italiana, come alla Spagnuola, Alemanna, e Franzese.

E si mostra la quantità di robba, che và in ciascheduna viuanda per il Piatto di sei persone, e rinforzato ancora, tanto da grasso, quanto da magro.

Scalco di quanta importanza sia per l'officio suo nella Corte, e sue qualità. Cap. I.



LCVNI sono, che hanno detto, che l'officio di Scalco sia vno de' principali della Corte, e ciò per molte, e buone ragioni; perche se lo Scalco ha confidata nelle mani la vita, & honore del suo Signore, dunque douerà cercare di mantenerselo, & osseruargli ogni fedeltà nell'officio suo; doue che non poca gratia riceue vn seruitore da vn suo Signore, per rispetto dell'elettione, e confidenza circa quest' honorato officio di Scalco; siche con buona ragione si potrà dire, che poche altre facende maggiori, e di più confidenza siano nella Corte: e se bene questa è cosa di molta importanza, e che da tutti deue essere stimata, è però questo per il valore dell' istesso Scalco, di sapere molto bene il suo seruigio, aiutato da qualche sperienza, e pratica, accioche non habbia à rimettersi alla discrettione del Cuoco; ma sì bene, ch'egli sappia ordinargli diuerse viuande, e conforme al gusto del suo Signore, perche piacendo à quello il dolce, ò brusco, ò poca spetie, ouero il molto saporito; il tutto deue sapere ben correggere, e conforme alla complessione di lui, ordinare cose di suo gusto, & il simile farà, non solo in diuersi lauori di Pasta, ma ancora in diuerse Pottaggierie, e Minestre ben' ordinate, perche la reputatione dello Scalco consiste in saper' ordinar bene diuerse viuande; sicome quella del Cuoco, in saperle ben' ordinare e, compartire tutti li regali, e robbe, che nella compositione di esse anderanno.

Valore nello scalco, di sapere cō molta pratica il suo seruigio.

Cuoco hà da sapere lauorare diuerse viuande.

Scalco deue dare minuto conto delle Viuande alla Mensa, e non altra Persona. Cap. II.

LO Scalco non comportarà, che nè il Cuoco, ouero altra persona comparisca alla Mensa del suo Signore, per darli conto delle Viuande, che egli seruirà, ouero per vedere se li gusterà questa, ò quell' altra viuanda; perche conuiene solo à lui, come Padrone dell' ordine del mangiare del suo Signore; e perciò douerà egli sapere ciaschedun regalo, e robbe, che nelle compositioni delle viuande anderanno; acciò che essendogli adimandato, se in quella tal viuanda il dolce sarà con Mele, ouero con Zuccaro, e così del brusco ancora, se sarà Aceto, ouero Agresta, ò veramente con sugo di melangole, ò limoncelli; e così delle viuande di diuerse sorti di quadrupedi, domestici, e saluatici, se saranno di Mongana, ò Campareccia, ouero di Lepre, ò di Conigli, & il simile delli Volatili, se saranno Ortolani, ò Beccafichi, ò altri simili vccelletti, ouero se saranno Capponi, ò Fagiani, & altri diuersi pelati grossi, e piccoli, domestici, e saluatici, di tutti egli ne sappia dare minuto conto; & il medesimo farà nelle viuande da magro, cioè di diuersi Pesci, se saranno di Mare, ouero di Acque dolci, come à dire, se saranno Carpioni, ò Truotte, ò veramente Lucci, ò Tinche: e delli Maritimi, se sarà Storione, ò Leccia, ò Tonno, ouero Ombrina; e così di altri, e diuersi Pesci di Mare, ò di Acque dolci, quali lascio da parte di nominare; perche alli loro luoghi non solo s'intenderà circa alla quantità delle sorti, che vi sono da nominarsi; ma ancora circa alla maggior parte delli modi da cucinarli, con le loro stagioni, e qualità; e così delli quadrupedi, e volatili ancora; siche allo Scalco basterà solo saper dare minuto conto di ciascheduna viuanda, che seruirà alla Mensa del suo Signore.

Scalco è Padrone dell'ordine del mangiare del suo Signore.

Modo che tengano in Ispagna, e Francia nell'officio di Scalco. Cap. III.

E' Da sapersi, che in Ispagna, e Francia, l'officio di Scalco l'essercita il Mastro di Casa, & si come veramente tali officij sono molto bene congiunti insieme, così ad vn bisogno, vno potrebbe l'vno, e l'altro fare; e se bene in Ispagna tengano lo Scalco, quale adimandano Mastro Sala, come quello, che ha cura delli Paggi, e del portare, e seruire le Viuande alla Mensa, l'ordine nondimeno del mangiare lo dà il Maggior d'huomo; e così in Francia ancora il Metre d'Vtel, cioè il Mastro di Casa dà ordine pure in Cucina del mangiare, & vn Gentilhuomo porta in Tauola, quello però, che è di seruitio in quella settimana, perche se fusse sempre vno, che essercitasse tale officio, se li potria dar nome di Scalco.

In Ispagna, e Frãcia, l'officio di scalco l'essercita il Mastro di Casa.

Modo

Modo di seruire nell' Officio di Scalco d'Italia, differente da quello di Spagna, e Francia. Cap. IV.

SOno veramente differenti le vsanze di Spagna, e Francia da queste d'Italia; non solo nel dare ordine delle Viuande, ma di seruirle ancora; perche à ciascheduno nelli Paesi suoi, li paiono sempre buone le sue vsanze; si come nelli sopradetti luoghi conuitano à lor modo, secondo l'vso loro; Ma in Italia pochi Signori grandi vogliano, che il Mastro di Casa dia l'ordine delle Viuande in Cucina, non solo per li molti affari, che ha quello della cura di Casa, e della famiglia; ma per la reputatione ancora di quel Prencipe, non pare, che ciò li conuenga; se bene chi saprà l'vno, e l'altro officio fare, sarà più perfetto seruitore; onde ad vn bisogno potrà l'vno, e l'altro essercitare; Ma non habbino tale Ambitione li buoni Scalchi, perche non poca facenda faranno, se sapranno ordinare vn Conuito, e seruirlo, e così vn mangiare ordinario ben ordinato, senza hauere altri fastidij, nè cure di Casa.

Scalco si accōmoderà secōdo li Paesi e vsanze.

Ambitione nello Scalco, di sapere ordinare vn Cōuito, e seruirlo.

Vita, Età, e Costumi, che si ricercano nello Scalco. Cap. V.

SI douerà auuertire ancora circa alle buone parti, che si ricercano nello Scalco, quanto all'Età, Vita, e Costumi, perche dalli venticinque Anni, per fino alli sessanta, tanto potrà resistere alle fatiche; e sarà di molta sperienza, e pratica, e potrà, bisognando, più tempo essercitare ancora, perche à lui se gli appartiene solo il dare ordine, quali sono di tollerabile fatica; mà douerà bene essere di vna honesta grandezza, non molto piccolo, per il ponere, e leuare delle Viuande di Tauola, e douerà essere affabile con tutti della Corte, & in particolare con li suoi officiali, li commanderà amoreuolmente; perche chi ben comanda, sarà ben seruito, e deue essere di nobili Costumi, perche se bene fusse nobile, e ben nato, e che fusse poi di mala vita, non saria atto à tale seruigio.

Scalco se li appartiene solo il dare diuersi ordini del mangiare.

Scalco douerà essere di Nobili Costumi.

Auuertimenti allo Scalco nel vestire. Cap. VI.

SE bene alcuni hanno detto, che quando lo Scalco seruirà à Persone Ecclesiastiche, debba vestire di longo, per più sua honoreuolezza; nondimeno al presente li Prencipi, e gran Signori stimano molto più il vestire di corto con Spada, e Cappa, che in altra maniera; ma circa à questo particolare, mi rimetterò alli gusti, che haueranno li Patroni, a' quali si serue: si douerà però hauere riguardo, tanto in Città, quanto in Campagna, di vestire senza affettatione alcuna; come di portare Bande, nè Pennacchi, perche conuengano solo alli soldati; se bene lo Scalco di sol-

Scalco vestirà conforme al gusto del suo Signore.

Scalco non deue portare nè Bāde, nè Pēnacchi come li soldati.

ſoldato ne partecipa aſſai; mentre però egli sà bene ponere, e leuare per ordine le Viuande sù vna Menſa, ſiche douerà veſtire con qualche grauità, ſi come conuiene all'officio ſuo, e come quello che aſſiſte ſempre alla preſenza del Patrone.

Quali officiali deuono eſſere eletti dallo Scalco nella Corte. Cap. VII.

NElla Corte, è coſa ragioneuole, che per l'officio di Scalco, ſiano eletti, e comandati quattro Officiali, quali ſono, il Cuoco, Credentiero, Spenditore, e Diſpenſiero, nella quale elettione, ſarà molto bene, che ne partecipi il Maſtro di Caſa ancora; purche dallo Scalco ſiano giudicati atti per fare il loro ſeruigio, ma circa alli aggiuſtamenti delle prouiſioni, ſarà bene, che ne partecipi ancor lui, riſpetto ad alcuni mancamenti, che alla giornata potrebbono accadere in alcuno delli detti Officiali, perche hauendone partecipato detto Maſtro di Caſa, ſarà di minor trauaglio allo Scalco; ſiche auuertirà nella eletione di ciaſcheduno; ma in particolare in quella del Cuoco, di non dare in vn Guatterone in cambio di vn buon Cuoco, perche tutto il giorno ne hauerà roſſori, e riprenſioni; eſſendo che ſpeſſe volte ſi hanno di gran faſtidij, in vn buon Cuoco, à tirarlo al guſto del ſuo Signore; ſiche non dirò altro delli ſopranominati officiali, perche baſterà ſolo hauer detto di vno, tutto quello, che potrebbe accadere nelli altri trè ſopradetti; e perciò lo Scalco ſtarà molto bene auuertito, nell'eletione di quelli, di maniera che, non ſolo habbino le buone parti, che nelle qualità di ciaſcheduno ſi dirà, ma che ſopra tutto niſſuno di loro ſi laſci dominare dal vino, acciò che nelle occaſioni di conuitare, ò altre, poſſa di ciaſcheduno hauerne honore, con eſſergli buon prottetore in farli ben trattare, sì di prouiſioni, come di tutte quelle regaglie, che li vengano di raggione.

Elettione di buoni officiali fatta dallo Scalco.

Cuoco, e ſue qualità. Cap. VIII.

IL Cuoco ſopra tutto ha da eſſere fedele circa al ſuo ſeruigio, e poi nella robba ancora, che li ſarà conſegnata da cucinare per il ſuo Signore, e deue eſſer polito in ogni ſua attione; e non comporterà, che le Viuande del ſuo Signore ſiano maneggiate, nè cucinate da Aiutanti, nè da Guatteroni, ſe bene che eſſendo il Cuoco valent'huomo procurre à di hauere buoni, e valenti Aiutanti, per li biſogni, che alla giornata accaderanno; ma per valenti, che ſiano, douerà però ſempre ſtare con zelo, e gran timore; non ſolo di eſſer gabbato, con eſſerli ſtroppiate molte Viuande, ma ancora, che non gli ſia machinato contro alla ſua fedeltà, ſiche cercherà fare di ſua propria mano tutte le Viuande, ò almeno compartirà bene tutto quello, che nelle compoſitioni di dette Viuande

Cuoco non laſſerà Cucinare le Viuande del ſuo Signore alli Aiutanti.

Cuoco compartirà bene

uande douerà ponere: perche non essendo quelle ben conditionate, ne hauerà à dare minuto conto allo Scalco, e non li Aiutanti. *tutto quello che anderà nelle viuãde.*

E douerà fuggire li commertij in Cucina, ò siano di gente di Casa, ouero di fuori; si come li sarà di già stato vietato dallo Scalco; doue che non mancherà di obedire con ogni puntualità possibile, sì in osseruare li detti ordini, come in qual si voglia altro; che li sarà ordinato per seruigio del suo Signore. *Cuoco non terrà commertio in Cucina.*

Circa all'età, che deue hauere vn buon Cuoco; egli non douerebbe essere molto Giouane, per la poca sperienza, e pratica, nè troppo Vecchio per la molta fatica, che li conuerrà fare in vna Cucina; ma sia pure di qual'età essere si voglia, sarà però bene di farne alcuna sperienza prima, di vedere, se saprà bene imbandire vna Viuanda in vn Piatto, con prestezza, e diligenza; e poi se saprà lauorare diuersi lauori di Paste, & anco di rileuo, ò nò, e così se saprà Cucinare bene diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, con farneli inquisitione di tutto, e poi venire alla proua. *Cuoco, e sua Età, nè molto giouane, nè troppo vecchio.* *Cuoco sperimentato, se saprà lauorare diuerse Viuande, & imbãdire bene vn Piatto.*

E doppo che lo Scalco hauerà vsate le sopradette diligenze, non mancherà procurare, che il Cuoco sia ben trattato di prouisione, conforme alli suoi meriti, acciò che possa seruire con quella fedeltà, che conuiene al suo seruigio; e li farà consegnare vna Cucina, con tutti quelli ordigni, che li bisognaranno, acciò che non habbia tanta scarsità, di Vasi, che non habbia à fare le Viuande in vn solo; & il simile si farà delle biancherie, con fargli consegnare Touaglie, e Zinali, conforme alli bisogni, che alla giornata li accaderanno, per il seruigio della Cucina. *Cucina ben fornita di vasi diuersi, e biancarie.*

Credentiero, e sue qualità. Cap. I X.

IL Credentiero è necessario, che sopra à tutto sia molto fedele per il suo seruigio; e che si habbia vera cognitione di lui; non solamente per il maneggio delle robbe che tiene, come Argentarie, e Biancherie diuerse; ma ancora per le Viuande, che ordinariamente seruirà per la Tauola del Patrone; che siano seruite con quella fedeltà, che conuiene à tal seruigio.

E deue essere di vna honesta età, e polito in tutte le sue cose, & aggiustato, e principalmente nelle Argentarie, douerà saper bene dar ordine à gl'Aiutanti, il modo di tenerle ben nette, con minor danno, che sarà possibile; ma non con Arena, ouero Sabbione; quali cose danneggiano li Argenti; ma sì bene con paglia brugiata, ò semola, & altre diuerse materie sottili, che nettano, e non consumano gli Argenti. *Credentiero deue essere di vna honesta età.* *Credentiero non farà nettare le Argentarie con arena, nè sabbione.*

Circa à diuerse biancherie, starà molto auuertito che le lauandare non le danneggino; e se ciò facessero, ne darà parte allo Scalco, ò Mastro di Casa, e nel piegarle in diuersi modi (benche tali vsanze si vadino tralasciando) nientedimeno sarà bene, che il Credentiero sappia

pie-

Credentiero deue ſapere ben piegare diuerſe ſaluiette.

piegarle in diuerſi modi, ò in forma di Aquila, e Lioncino ouero in altre diuerſe forme di diuerſi Animali, ò veramente in forma di diuerſe Arme di alcuni Conuitati, circa à diuerſe ſaluiette.

Vi ſono ancora diuerſe Touaglie, e Copritori ſottili da Tauole, e da Credenza, quali douerà ſaperli ben piegare in diuerſi modi, ò à pieghette, ouero con ſtampe, benche tali pieghe, ad altro non ſeruono, che per adornamento di Tauole, & Apparecchi: & in oltre biſogna, che ſappia bene imbandire diuerſe Viuande di Refreddi, e diuerſe ſorti di frutti, e Confettioni, e conforme alle ſtagioni, ſiano ben regalate di fiori, ò verdure, in quei luoghi doue biſogneranno; e douerà ſapere ſciroppare diuerſe ſorti di frutti, e fare diuerſe ſorti di ſapori, conforme alle ſtagioni, e guſto dello Scalco, e così diuerſe ſorti d'inſalate cotte, e crude, le douerà ſapere ben lauorare con diuerſe ſtatuette dentro di rileuo, ouero con diuerſe ſorti di Arme di alcuni delli Conuitati, o ſiano di rileuo, ò veramente di baſſo rileuo, e finalmente ſi conformera con il guſto dello Scalco, e l'eſſeguirà con ogni diligenza, e fedeltà.

Credentiero hà da ſapere imbandire bene diuerſe viuande.

Spenditore, e ſue qualità. Cap. X.

LO Spenditore, deue hauere molte parti, ma la principale è la fedeltà, per il maneggio, che del continuo tiene del danaro del Patrone, & ha da eſſere molto ambitioſo, di auantaggiarſi ſempre nelle ſpeſe, quali farà con ogni auantaggio poſſibile, ma non di maniera, che le robbe, che comprerà non ſiano recipienti, e buone, acciò che non ne habbia alcun richiamo; e douerà eſſere pratico, e molto accorto nel ſapere conoſcere bene diuerſe robbe, e così nelli peſi ancora, perche ſe ſarà gabbato, il Diſpenſiero ce lo ricorderà lui nella conſegna, che darà delle robbe alla Diſpenſa.

Ambitione nello Spenditore di auuantaggiarſi nelle ſpeſe.

Spenditore deue eſſere prattico, & aſtuto.

E nel portare dette robbe, non le farà ponere tutte inſieme in vna ſportaccia ſola, acciò che non ſi faccia vn' Oglia alla Spagnuola di tutte le coſe, che comprerà, come (per eſſempio) la Carne non ſi ponerà con il Peſce, nè diuerſe ſorti di frutti tutti inſieme ancora, e così diuerſe ſorti di herbe; perche nel farne poi la conſegna alla Diſpenſa il Peſce hauerìa ſuperato ogn'altra coſa, e la Carne ſaria douentata peſcea, e così li frutti, e l'altre robbe ancora; per il che douerà menare il ſuo ſportaruolo, con vno ſportone ſerrato, con ſuoi compartimenti, acciò che poſſi ponere tutte le robbe ſeparate; e maſſime il Peſce, qual ſempre lo ponerà in ſporte à parte, e così li frutti ancora.

Spenditore non ponerà tutte le robbe che compra in vna ſporta ſola.

Spenditore deue menare lo ſportarolo con ſportone ſerrato.

E per conto de gl'Anni, deue eſſere di vna età competente, acciò che poſſa reſiſtere alle fatiche del caminare, perche eſſendo alcune volte inuiato à torre alcuna coſa, che mancherà, ò per il mangiare ordinario, ò per Conuiti, poſſi eſſere di preſto ritorno.

Età cõpetente nello Spenditore.

Diſpen-

Dispensiero, e sue qualità. Cap. XI.

IL Dispensiero douerà essere di molta fedeltà, sì per la cura, che tiene di diuerse robbe nelle mani, come ancora di diuerse cose mangiatiue, e perciò non è lecito, che tenga molte pratiche, per non essere tenuto sospetto nell' officio suo, il qual deue assistere, rispetto alla Dispensa, che li conuerrà fare da ogn' hora, di tutte le robbe, che hauerà nella Dispensa, & deue essere molto vigilante, con tenere buona custodia di tutte le robbe, che ha in consegna, in particolare di quelle mangiatiue, quali terrà ben conditionate, e riuedute spesso; acciò che non patiscano alcun detrimento, delle quali ne darà minuto conto allo Scalco, perche nel dare ordine allo Spenditore, esso sappia, che sorte di robbe mangiatiue hauerà in Dispensa, e quelle, che li bisogneranno fare prouedere fuori, per seruitio della Tauola del Patrone.

Dispensiero douerà essere assistente e molto vigilante.

Dispensiero terrà ben con ditionate le robbe mãgiatiue, e le riuederà spesso.

E li conuerrà ancora dar conto al Mastro di Casa di diuerse robbe, come Pane, e Vino, & altre cose necessarie per la famiglia, e Biade per Caualli; Ma con tutto ciò, è più importante faccenda il seruigio del Vitto del Patrone, che non è quello della famiglia, nè altri affari di Casa; e perciò ragioneuolmente ha da hauere particolare riguardo à gli ordini, che d'intorno à quello li saranno dati dallo Scalco, il qual non comporterà ancora, che faccia esito di cosa alcuna mangiatiua senz' ordine suo, & in particolare di diuerse sorti di Carne Quadrupeda, non li comporterà, che ne faccia il Macello, acciò che le meglio parti non ne accomodasse questo, e quell'altro suo Amico, & il simile delli Volatili ancora, e così di diuersi salami, e Prosutti, e di diuerse sorte di formaggi, & altre cose mangiatiue da magro, per fin à che detto Scalco ne' hauerà fatta la scelta, per la Prouisione che li bisognerà per vso del Patrone.

Dispensiero non darà via cosa alcuna da mangiare senz' ordine dello Scalco.

Liste diuerse, tirate dallo Scalco alli suoi Officiali. Cap. XII.

DOpò che lo Scalco hauerà hauuto ordine dal Patrone in che maniera si vorra trattare con li Conuitati, e della quantità che saranno, per sapere à quanti Piatti li conuerrà far fare, tirera vna lista principale, e la mostrera al detto Patrone, e se di quella ne resterà satisfatto, dall'istessa lista poi ne tirera vna per vno alli suoi Officiali, acciò che ogni vno di loro possa sapere quello che douerà operare.

Et auuertirà detto Scalco di tirare dette liste con quelli auuantaggi maggiori, che saranno possibili, accommodandosi però sempre alli luoghi di più, ò meno delitie: nè comporterà ancora, che si faccino spese superflue, perche à voler fare tutti li Pasticci di Piccadiglio di polpa di Fagiani, ogn'uno saprà fare tal Scalcaria, & ancora nel dare ordine di di-

Scalco tirerà le liste con ogni auãtaggio possibile.

diuerse riempiture, di diuersi Animali Quadrupedi, e Volatili; e così di diuersi Pesci; e perche non si conoscerà se in dette riempiture vi sia Piccadiglio di Fagiani, ouero di altri Volatili, e perciò sarà meglio à far comparire li Fagiani intieri sù per le Mense, che in altra maniera accommodati.

Scalco volendo fare viuande di capriccio, le farà con ogni spatagno.

E volendosi detto Scalco cauare delli capricci, lo potrà fare con diuerse sorti di Carni come Piccadigli di Mongana, ouero di Campareccia, perche essendo ben composti faranno buon' effetto, così di Castrato ancora, & ad vn bisogno di Vaccina frolla à bastanza, & non solo si potranno far fare detti Piccadigli, ma diuerse altre Viuande ancora; perche ritrouandosi lo Scalco in luoghi penuriosi, doue non vi saranno molte commodità di delicati cibi, bisogna che egli sappia pigliare alcun ripiego, perche con Pernice, e Fagiani, ogn'vno saprà conuitare.

In luoghi penuriosi, si conosce la diligenza del buon Scalco.

Lista allo Spenditore. Cap. XIII.

MEntre che lo Scalco hauerà fatta la lista principale di qualche conuito, ouero mangiare ordinario, da quella istessa prima ne tirerà vna allo Spenditore, come quello, che ha da prouedere tutte le robbe, che li bisogneranno per il conuito, ouero pranso ordinario, e se gli specificherà distintamente ciascheduna cosa, che hauerà da prouedere, cioè diuerse sorti di Antipasti, quali anderanno seruiti caldi, & altri freddi, come diuerse laticinij: e perche lo Scalco hauerà alcuna pratica circa alla quantità di robba, che potrà andare in ciascheduna Viuanda, da seruire per il Piatto di sei persone, sì da grasso, come da magro, ò sia con lauori di diuerse sorti di Pasta, come Pasticci, ouero Torte, ò Crostate; come quanta carne potrà andare per fare qual si voglia sorte di detti Pasticci, seruiti caldi, ò freddi, & in che parte dell'Animale la douerà torre, e se la vorrà saluatica, ouero domestica; e così di diuersi altri Quadrupedi, quali vadino seruiti intieri, & il simile di diuersi Volatili ancora, quali ne anderanno seruiti per diuersi Arosti, & allessi, & in diuerse Pottaggierie, e così della detta carne Quadrupeda ancora, qual sia megliore, per dette Pottaggierie; doue che se li darà in nota ciascheduna cosa, circa alla quantità che douerà prouedere, e così di diuerse sorti di Aromati, per condire la quantità di Viuande, che li bisogneranno, e diuerse sorti di Canditi, e Confettioni, e li condimenti di diuersi grassi, & anco diuerse sorti di frutti, ò siano per la Cucina, ouero per la Credenza, si come diuersi herbaggi ancora, secondo le stagioni.

Pratica dello Scalco, circa la quãtità di robba che anderà per il Piatto di sei persone.

E se vorrà far fare detto Scalco alcuni lauori di Pasta di Zuccaro, ne farà prouedere la quantità che li bisognerà, se saranno di rileuo, ouero di basso rileuo, ouero se li vorrà con Pasta di farina ordinaria, & si terrà detto ordine nelle Viuande da magro ancora.

E dop-

E doppo che detto Spenditore hauerà proueduto Agresta, Melangole, e Limoncelli, e tutto quello che li farà di bisogno, se li farà consegnare tutta la robba alla Dispensa, & lo Scalco non mancherà di riederla tutta, se sarà recipiente, e buona, e se ne hauerà à bastanza per il suo bisogno per adempire tutte quelle Viuande, che douerà far fare, e che hauerà in nota sù la lista principale, acciò che se li mancasse alcuna cosa possa in tempo farla prouedere.

Consegna di tutte le robbe mangiatiue, fatta alla Dispensa dallo Spenditore.

Robbe mangiatiue reuedute dallo Scalco.

Lista al Cuoco, con alcuni auuertimenti allo Scalco. Cap. XIV.

Deue lo Scalco fare la sua lista al Cuoco, la qual cauerà dalla lista principale, di tutte quelle Viuande, che egli douerà fare; sì quelle di Cucina, per li primi, e secondi seruitij di detta, come quelli di Credenza ancora, per li Refreddi, e li farà consegnare tutta la robba; che li bisognerà per fare tutte le Viuande, che li hauerà date in nota sù la sua lista, con la maggior parte delle compositioni, che anderanno in ciascheduna delle dette Viuande, e se non tutte, almeno accennandoneli buona parte, poiche essendo Cuoco pratico, il resto ponerà da sua posta, perche hauendoli à dare ordine, che ponga per fino il sale in tutte le Viuande, saria di molta poca sperienza, e pratica, doue che il Cuoco ha da saper compartir bene qual si voglia sorte di robba, e quanta, e di qual si voglia cosa, che vadi in ciascheduna viuanda.

Scalco accennerà la maggior parte dell' ingredienti per le Compositioni di tutte le Viuande sù la lista del Cuoco.

Cuoco ha da sapere compartire bene tutte le robbe che anderanno in ciascheduna Viuanda.

E per valente, ò di molta sperienza, che egli sia; nientedimeno lo Scalco non resterà di andare alcune volte in Cucina per riuedere alcune Viuande; acciò che, se non fussero di suo gusto, possa correggere bisognando, e tanto più gli conuerrà ciò fare, quando che il detto Cuoco non sarà molto pratico.

Scalco anderà spesso in Cucina, per riuedere diuerse Viuande, e correggerà bisognando.

Et in occasione di Conuiti, non mancherà ancora con il Sottoscalco, che del continuo assiste per fare lauorare diuerse Viuande, di riuedere prima quelli, che lauoreranno diuerse Pottaggierie, con interrogarli dell' ingredienti posti; e così quelli, che lauorano diuerse sorti di Arosti, se saranno ben lardellati minuti, & in quelli, che vanno ripieni, che sorte di riempitura haueranno posto; e se non saranno di suo gusto, correggerli bisognando.

E l'istesso si farà con quelli, che lauorano diuersi lauori di Pasta di Zuccaro, ouero Pasta ordinaria, di rileuo, ouero di basso rileuo, riuedendo se saranno ben conditionati li loro lauori, & il Sottoscalco, ouero alcuno altro fidato, non mancherà ritrouarsi presente, in particolare quando si fanno li Pasticci, tanto di pezza intiera, quanto di diuersi Piccadigli, come sfogliati, ouero all'Inglese, acciò che vi si ponghino tutti li regali, & ingredienti che ci vanno, perche il Trinciante poi alla Mensa non trouasse vna Cassa di Pasta piena di vento.

Sottoscalco sarà presente nel fare diuersi Pasticci.

E si come lo Scalco di già hauerà dato l'ordine à bocca, ò in iscritto, l'hora, che vorrà che il Cuoco sia in ordine con tutte le Viuande, da poterle fare imbandire, ma per ordinario si sogliono fare alcune colattioni, acciò che si lauorino le Viuande allegramente; e perciò il Sottoscalco farà fare la prouisione, ma più di Pane, che di gran Vino, perche non si dilattasse in tutte le Viuande, se bene che nella maggior parte vi sarà buono; si come ancora sarà buona la lista del Cuoco, per imbandire per ordine tutte le Viuande, perche lo Scalco vorrà appresso di sè la lista principale, per vedere se tutte le Viuande compariscano da ponerle sù la Mensa.

Sottoscalco nel fare delle collationi farà prouisione più di Pane, che di gran Vino. Lista del Cuoco farà buona, per imbādire per ordine tutte le Viuande.

Lista al Credentiero. Cap. XV.

LO Scalco douerà tirare la sua lista al Credentiero di tutte quelle Viuande, che hauerà da imbandire, e regalare conforme alle stagioni, sì di quelle, che anderanno seruite nel primo seruitio di Credenza con gli Refreddi, come ancora di quelle Viuande, che anderanno seruite nelli secondi seruitij di detta, con li frutti, si come delli terzi ancora con le Confettioni, & li darà ordine in che stanze hauerà d'apparecchiare; e se hauerà commodità di molti Piatti, farà imbandire tutti li frutti, e Confettioni ancora, se non, almeno farà imbandire tutti li Refreddi, che vanno seruiti nelli primi seruitij di Credenza, acciò che se vi fussero alcune Viuande, che non fussero di gusto allo Scalco, le possa correggere.

Scalco vedrà imbāditi tutti li refreddi, acciò che possa correggerli bisognando.

E se bene li hauerà dato in nota minutamente quanto che hauerà da operare, non mancherà di tal diligenza, & anco di farli far diuersi sapori, secondo le stagioni, e che saranno di suo gusto; e così ancora di farli lauorare diuerse insalate cotte, e crude, con diuerse statuette di radice dentro, & apparecchiate che saranno le Tauole, conforme alla quantità di Piatti, che hauerà da seruire, se sarà possibile di vedere imbandito ogni cosa, sarà di gran satisfattione al detto Scalco, qual li hauerà ordinato ancora se hauerà da apparecchiare con Touaglie doppie, da mutarsi poi con le Confettioni, se bene che alcuni vsano le Tauole doppie, con le dette Confettioni imbandite sopra, ma in occasione di Nozze, e massime quando si faranno à molti Piatti.

Credentiero farà diuersi sapori, e lauorerà diuerse insalate cotte, e crude.

E perche non sono in vso le piegature di rileuo nelle saluiette sù per le Mense, niente di meno, se sarà di gusto allo Scalco, ne li potrà ordinare in che maniera le vorrà, ò in forma di alcuno Animale Volatile, ouero Quadrupedo, ò à trè Monti, ò in forma di Gigli, ò veramente in forma dell'Arme di alcuni Conuitati, & in altre diuerse pieghe, e così diuersi copritori grandi da Tauola, e piccoli da posate; con darli ordine di che sorte le douerà ponere, ò Panattiere, ouero posate doppie, ò semplici, e queste poneranno secondo di che stato, ò dignità saranno li Conuitati.

Pieghe di rileuo in saluiette, non vsate più da molti.

Scalco darà ordine delle posate, secondo li Conuitati.

E quando che detto Scalco hauerà posti li Refreddi in Tauola, se

non saranno con statuette, ouero altri lauori di rileuo, e che non rendino bella vista, si faranno coprire le Tauole con li loro copritori, e così la Credenza ancora.

Viuande coperte con Copritori non essēdo di bella vista.

Elettione delle stanze che farà lo Scalco per li Apparecchi, e la grandezza della Tauola, per il Piatto di sei Persone. Cap. X V I.

LO Scalco douerà vedere le più commode, e meglio stanze della Casa, non solo per li apparecchi ordinarij, ma per li straordinarij ancora, hauendo però sempre riguardo alle stagioni, se sarà d'inuerno, in stanze calde, doue siano commodità di far fuochi, & apparate di buone Tappezzarie, e se sarà di Estate, in giardini, ò loggie, ouero sale fresche, pur che siano commode alla Cucina, & anco per far fare li suoi apparecchi, con alcune altre stanze per li bisogni necessarij, e per riposare ancora.

Et sarà bene che lo Scalco veda di fare apparecchiare vna Tauola di honesta grandezza, acciò che sia capace per l'apparecchio di vn Piatto di sei Persone; la quale non douerà essere meno longa di noue palmi di canna, e larga cinque, e mezzo, acciò che li Conuitati possino stare commodamente, & hauere luogo da poterui ponere diuersi Piatti, con le posate doppie, ò semplici, ouero Panattiere, secondo che saranno li Conuitati, e vi sarà luogo ancora bisognando per il Trinciante, se non, si ponerà vn Buffetto da capo alla Mensa, in faccia alla porta principale per doue entrerà la Viuanda, qual sarà il primo luogo delle posate ancora.

Scalco farà apparecchiare vna Tauola di giusta longhezza.

E quando lo Scalco farà porgere le Viuande al Trinciante da trinciare, non li farà molta furia, acciò che non hauesse occasione, di qualche sdegno, e che non tardasse più nel fare il suo seruigio, e per valente che sia nel suo officio non lo farà seruire à più di sei Persone, per il Piatto compito, perche farà la sua parte, e non sarà poco.

Scalco non farà seruire vn Trinciante à più di sei persone.

Auuertimenti diuersi allo Scalco circa all'officio suo. Cap. X V I I.

LO Scalco deue hauere particolare riguardo di trattare bene le forasterie, perche in questo consiste l'acquistarsi la buona, e cattiua fama; ma non douerà già volere à principio fare vna furiata di Viuande, e poi fare vna bella ritirata, con volere altre volte dare assai meno robba, doue che saria vn volerli dare vna tacita licenza; ma sì bene che ogni giorno anderà più presto crescendo alcuni regali di buone Viuande, acciò che habbino più occasione di lodarsi che altrimenti; nè anco deue far comparire più volte l'istesse Viuande in tauola, nell'istesso modo che le hauerà seruite vna volta, perche non conuiene, ma si bene con differente

Scalco nō farà furiata di Viuādē, e poi dare meno robba.

maniera ricucinate, lo potrà fare, e sarà maggior diligenza sua.

Scalco farà il Piatto compito per dui Cõuitati, e per vn Prencipe grande solo.

E se saranno dui, ò trè Conuitati soli, farà fare il seruigio di vn Piatto compito, come se fussero sei persone, & il simile farà quando fusse vn Prencipe, ò Signor grande solo, perche così conuiene per la reputatione, & honore del Patrone, à cui si serue; il qual Signore sia Ecclesiastico, ouero secolare, mentre che vorrà fare alcun mangiare straordinario, lo douerà conferire con lo Scalco; mentre però che in tal Corte vi sia; acciò che possi in tempo ordinare alli suoi Officiali quanto ciascheduno di loro deue operare; e tirerà la lista à parte, e per le seconde Tauole ancora, se già nella Corte non vi fusse Scalco di foresterie; e se bene vi sarà, è obligato intendersi con lo Scalco principale, e con il Mastro di Casa, per le spese che si doueranno fare, acciò che di comun parere meglio si possa sapere come si ha da trattare con dette foresterie, perche restino ben seruite di tutto quello che li bisognerà,

Scalco ha da sapere in tempo, per li mangiari straordinarij, che vorrà fare il suo Signore.

Scalco riuederà le liste per le seconde Tauole, e s'intenderà cõ il Mastro di Casa.

E nel comandare alcuni seruitij, non solo alli suoi Officiali, ma ad altri della Corte, lo douerà fare con ogni cortesia possibile, e non con arroganza, perche nelle Corti de' Prencipi si tratta con Gentilhuomini, e con alcuni altri di qualche ciuiltà, e massime quando che farà portare le Viuande alla Mensa, non conuiene che le portino li Staffieri, nè altra gente bassa; e perciò comandarà à tutti con debiti modi, tanto nel porgere, quanto in leuargli le Viuande di mano, benche nissuno douerà contradirgli, per essere questo seruigio honore, & interesse del proprio Patrone.

Scalco tratterà con tutti della Corte amoreuolmẽte.

Scalco non cõporterà che li seruitori bassi portino le Viuande alla Mensa.

E douerà ancora detto Scalco deputare vno, ò dui suoi più confidenti, per hauere cura delli rileui della prima Tauola, acciò che delle robbe intiere se ne possa valere per le seconde Tauole, e doue più li bisogneranno, se bene che tal seruigio lo douerà fare il Mastro di Casa, come quello che da tutti sarà più stimato, e la robba non sarà vsurpata da nissuno; il qual Mastro di Casa potrà delli rileui in pezzi farne fare la Dispensa alle famiglie basse, come quello che ne hauerà cura particolare, perche siano ben trattate di quanto li bisognerà, poiche in quelle consiste più che in altra gente à dar buona, e mala fama in vna Corte.

Scalco deputerà alcuni fidati, per la cura delli rileui della Mensa.

Scalco farà, che la gente bassa sia ben trattata.

Auuertimenti allo Scalco nell'imbandire delle Viuande. Cap. XVIII.

Ordine d'imbandire le Viuande in Cucina.

LO Scalco auuertirà nel ponere le Viuande sù la Tauola principale, di ponerle conforme à che l'hauerà per ordine imbandite in cucina, sù vna Tauola, con Touaglia bianca sopra, e che con tal' ordine siano ben seruite sù la Mensa ancora, e si incomincierà da diuersi Antipasti caldi, e freddi, e se bene che li Refreddi, di già li hauerà posti in Tauola, darà principio nondimeno à quelli Antipasti, che vanno seruiti caldi con le prime Viuande di Cucina, come à diuerse Torte, ò Crostate, & Salami di diuerse sorti, & à diuersi latticinij, e poi a di-

Ordine d'imbãdire diuersi Antipasti.

diuerſe ſorti di Animelle fritte, & à diuerſe ſorti di fegato di Quadrupedi, ò Volatili fritti, e Tordi, e molti, e diuerſi altri Vccelletti Aroſto; e ſe bene vi ſono molti altri, e diuerſi Antipaſti, quali ſi poſſano ſeruire nelli primi ſeruitij di Cucina; ſolo però ſi ſono detti queſti pochi, per ſaper l'ordine dell'imbandir dette Viuande.

Dapoi ſi imbandiranno diuerſe ſorti di Pottaggierie, di Quadrupedi, e Volatili; e così diuerſi alleſſi pur di carne Quadrupeda, e Volatile; alcuni con diuerſe copriture, & altri ſenza, ma con verdura di herbette, e fiori diuerſi ſopra; e dapoi ſi imbandiranno diuerſi Animali Quadrupedi, e Volatili, ripieni, e ſotteſtati, e ſenza riempitura ancora, e poi diuerſe ſorti di Paſticci di carne Quadrupeda, e Volatile, quali vanno ſeruiti caldi, & alcuni di pezza intiera lardellata, & altri in bocconi lardati, e ſenza lardare, con loro regali dentro.

Ordine d'imbandire diuerſe Pottaggierie, e diuerſi alleſſi, e ſotteſtati.

Ordine da imbãdire diuerſi Paſticci caldi.

E ſeguitano poi le Viuande delli ſecondi ſeruitij di Cucina, con gli Aroſti, e loro Antipaſti, le quali ſono imbandite il più delle volte da vn Sottoſcalco, conforme all'ordine della liſta del Cuoco, la quale hauerà hauuta dallo Scalco, per lauorare, & imbandire per ordine dette Viuande, le quali accompagnarà per fino alla Tauola principale, e dapoi lo Scalco le ponerà per ordine sù la Menſa; benche tal ordine ſi vedrà nel libro delle liſte ancora.

Ordine da imbandire diuerſi Aroſti, con i ſecõdi ſeruitij di Cucina.

Ordine dell'imbandire ſi vedrà nel libro delle liſte.

E ſe nel tempo dell'imbandire, alcuno da parte del ſuo Signore ſarà mandato à ſollecitare, ſi come ſpeſſo accade, lo Scalco con buona riſpoſta darà ſperanza del ſuo preſto arriuo alla Menſa, ma non farà di maniera che le Viuande fuſſero imbandite alla peggio per la gran fretta, ma eſſendo ben cucinate deuono ancora eſſere ben imbandite; perche in queſto, detto Scalco ha d'hauere particolar riguardo nell'officio ſuo, di ſaper bene imbandire per ordine diuerſe Viuande, e ſeruirle sù vna Menſa, con l'ordine, & vſo, che anderanno ſeruite, delle quali ne farà prima fare di tutte la credenza, ne ſi fiderà di niſſuno, acciò che con qualche ſorte di Veleni non ſia defraudata la ſua fedeltà.

Nell'imbãdire, ſe lo Scalco ſarà mandato à ſollecitare, darà ſperanza del ſuo preſto arriuo alla Menſa.

Scalco ha da ſapere imbandire diuerſe Viuande.

Scalco farà fare la Credẽza di tutte le Viuande.

Ponere per ordine diuerſe Viuande in Tauola, e ſeruirle ancora. Cap. XIX.

LO Scalco hauerà particolare riguardo nel ponere per ordine diuerſe Viuande in Tauola, e compartirle di modo, che vna Viuanda di vna medeſima ſorte ſia lontana dall'altra, e tal ordine ſi terrà in tutte le Viuande che ſi poneranno in Tauola, sì quelle delli primi ſeruitij, e ſecondi di Credenza, come quelle delli primi, e ſecondi ſeruitij di Cucina: e ſi incominciarà dalli Refreddi; e benche ve ne ſiano di molte, e diuerſe ſorti, ſe ne nomineranno alcune ſolamente, come diuerſi lauori di Paſte di Zuccaro di rileuo, e di baſſo rileuo, e così diuerſe Paſticcierie di baſſo rileuo, e di rileuo ancora; nè ſi poneranno vno appreſſo all'altro

Ordine da ponere le Viuãde in Tauola

e co-

e così diuerſi latticinij, con molte altre, e diuerſe Viuande, quali vanno ſeruite con detti Refreddi, come diuerſi Salami, e Mortadelle; ouero Proſutti, non ſi poneranno in maniera, che vno ſia appreſſo all'altro, ſe però ſi ſeruiranno di dui ſorte di Salami, ma ſi tramezzeranno con alcuni delli ſopradetti lauori di Paſte, ouero con diuerſi frutti, come Meloni, e diuerſe ſorte di Fichi, e Prugne diuerſe, & altri, e diuerſi frutti, che ſecondo le ſtagioni ſi potranno ſeruire nelli primi ſeruitij di Credenza, ſi come ancora diuerſe ſorti di Aroſti freddi, di Quadrupedi, e Volatili, e diuerſi Bianchi mangiari in diuerſe forme fatti, e così diuerſi Geli ancora.

Viuande che ſarãno ben poſte, e tramezzate in tauola faranno aſſai meglior viſta

Doue che eſſendo dette Viuande ben poſte, e tramezzate, faranno meglior viſta, e maſſime quando tali Viuande, il più delle volte ſi pongano per vna riempitura, & adornamento di Tauola.

Ma circa al modo di ſeruire per ordine dette Viuande, ben che tal ordine ſi vedrà nel libro delle liſte, non ſolo di ſeruirle, ma di ordinarle ancora, doue che detto Scalco incomincierà à ſeruire prima vn' Antipaſto delli Refreddi, in particolare li latticinij, e poi ſeruirà vn'Antipaſto caldo delli primi ſeruitij di Cucina, e poi ſeguiterà à ſeruire vn'altra Viuanda calda di qualche Aleſſo, ò Pottaggieria, con vn' altra Viuanda di detti Refreddi, ma però di quelli che hauerà ordinati lui proprio, perche eſſo ſaprà ſe ſaranno buoni, ò mali, e ſe li hauerà poſti per vna riempitura di Tauola ſolo per far bella viſta, e che per mangiare poi non vagliano niente, ſiche ſi potranno tramezzare alcune Viuande, pur che ſiano buone, di detti Refreddi, con la maggior parte delle Viuande, delli Primi ſeruitij di Cucina, acciò che ſe il Conuitato vorrà incominciare à mangiare con vna Viuanda calda, ouero vna fredda, poſſa accommodarſene.

Modo di ſeruire delli refreddi, con le viuãde calde delli primi ſeruitij di Cucina.

Scalco nõ ſeruirà viuande di refreddi ſe nõ è ſicuro della bontà loro.

Modo di ſeruir le viuãde delli ſecondi ſeruitij di cucina, con gli aroſti.

Vi ſono ancora le Viuande delli ſecondi ſeruitij di Cucina, con gli Aroſti, e loro Antipaſti, tramezzati con diuerſi lauori di Paſte sfogliate, doue ſi incomincierà à ſeruire vn lauoro di Paſta prima di qual ſi voglia ſorte di Croſtate, ouero altra paſta con sfoglio, e poi vn'Aroſto di qual ſi voglia ſorte, purche ſia Antipaſto di detti Aroſti, quali ſono molti, e diuerſi, ſecondo le ſtagioni, come Tordi, Ortolani, Beccafichi, Quaglie, & altri diuerſi Vccelletti graſſi, e diuerſe Animelle Aroſto, quali potranno ſeruire per Antipaſto di detti Aroſti, e poi ſi ſeruiranno altri diuerſi lauori di Paſte, come diuerſi Paſticci, e Paſticcetti sfogliati, & all'Ingleſe, e molti altri, quali ſi potrebbono nominare, ma ſi tralaſciano, perche ſolo baſta ſapere, che anderà ſeruito prima vn lauoro di Paſta, e poi vn' Aroſto, con le ſue ſalſe ſopra doue anderanno, ouero ſugo di Melangole, ò limoncelli, ſiano pur di qual ſi voglia ſorte, ò di Quadrupedi, ouero di Volatili, e ſi terrà tal ordine per fino alle frutte, per li ſecondi ſeruitij di Credenza, quali ſi ſeruiranno conforme à che lo Scalco le hauerà ordinate, e poſte in liſta, ſecondo le ſtagioni.

Frutti ſi ſeruiranno cõforme à che lo Scalco l'hauerà poſti in liſta.

Modo

Modo di conuitare alla Spagnuola con sua lista. Cap. XX.

E Bene ſapere come vſano conuitare in Iſpagna, in particolare in Madrid doue riſede il Rè, perche la maggior parte vſa dare gran quantità di Piatti ben regalati, ma con poca diuerſità di Viuande, le quali poi le inuiano la più parte, à regalare diuerſi loro Amici, e parenti, e per ciò quelli fanno molte Viuande di vna ſorte ſola, come molti Piatti di Capponi alleſſi, coperti con diuerſe coprirure, ma la maggior parte con diuerſe ſorti di Paſte, con Caſcio grattato, Zuccaro, e Cannella ſopra, e così molte ſorti di Paſticci caldi, e freddi, e molti Piatti di Arosti ancora, di Volatili, e Quadrupedi, ma in particolare los Pauos de India, y Perdiçes Coneços, y Gaçapos, con Ternera pur aſſada, y con algun Gigotes, alla loro vſanza, ò di Carnero, ouero di Ternera, cioè di Vitella, e ſe ſarà di ſera faranno algun Platto di Guiſado delle ſopradette Carni, & algun Piccadiglio, ò Polpettoni all'Ingleſe ancora, à tal che non ſi vedranno molte diuerſità di Viuande, eccetto che la Oglia con molte ſorti di Carne dentro di Volatile, e Quadrupeda, in particolare il Toçino, Vacca, y Carnero, con Garabanſi, & altri diuerſi legumi dentro, con diuerſe ſorti di herbe, ſecondo le ſtagioni; ſenza la qual Oglia il Conuito non valeria niente, e la ſeruiranno nelli vltimi ſeruitij di Cucina, con molte altre Pottaggierie, & alleſſi, perche gli Aroſti li ſeruono per la maggior parte nelli primi ſeruitij di Cucina, ſi come tal ordine nella preſente liſta ſi vedrà.

Oglia in Iſpagna la ſeruono nelli ſecondi ſeruitij di cucina, e poi le frutte.

Liſta de vna comida à la Eſpañola à vn Plato ſolo ſeruido en Madrid el Año del 1626.

Prinçipios.

Primero plato,

1 NAtas doçe Vaſos regalados con manteca de Vacas paſſada por Geringa con açucar, y agua roſada dentro, y eſpoluoreada con açucar por ençima. plato n. 1
2 Naranjas de medio ſabor, limpias con açucar ençima. p. 1
3 Guindas con ojas de parra deuaxo, y nieue limpia ençima. p. 1
4 çiruelas de fraile mondadas con açucar, y agua roſada ençima. p. 1
5 Vn Pernil de Toçino coçido en leche con mana ençima, limpio, y deſpues quitada la Corteça, y regalado con tajadillas de Salchichon al redidor del plato. p. 1
6 Vna empanada de Ternera en forma de Aguila de baxo rilieue. p. 1
7 Manjarblanco con pechuga de gallina dentro con leche arina de arroz, açucar, y agua roſada en forma de Aguila. p. 1
8 Vn Pauo de India aſſado, y paſſado por ſalſa Real, y enlardado con corteza de Açitron confitado, y regalado con peras jiropadas, con anis confitado por ençima, y paſta Real al Rededor del Plato. p. 1

Viaudas

Viandas calientes.

Primero plato. 1 VNa Torta à la Ginouesa con açucar ençima. p. 1
2 Pichones asados num. 6. con otras tantas criadillas de carnero enlardadas, y asadas por regalo al rededor del Plato, con Naranjas, y Limones en ruedas, y otros regalos de pasta ojaldrada, cioè sfogliata. p. 1
3 Seis Pastelillos de Xigote de Ternera picada con mollejas de la misma, y tambien de cabrito dentro con corteças de açitron confitado piñones agraz engranos, y toçino con açucar ençima. p. 1
4 Vn Pauo de India asado grande, con salsa Real, y pasa por ençima regalado con seis palominos tambien asados, y pasta Real al rededor. p. 1
5 Seis libras de Ternera Stofada, con seis pollos, y con agraz engranos, y diuersas frutas dentro, y contoçino, y ruediçillas de limon al rededor del plato, y pasta Real. p. 1
6 Vna empanada Inglesa con sus regalos dentro de Ternera picada, con mollejas dela misma, y caña de Vaca con pasa, y pinones, y paxaros con corteças de açitron confitadas, y otros muchos regalos, y yclos de Clara de huebo, y açucar por ençima. p. 1
7 Dos capones de leche coçidos, y cupiertos de Calabaça rellena, y con tajadillas de toçino, queso rallado, y canela por ençima. p. 1
8 Ternera asada ocho libras con salsa de agraz ençima, y regalada con doçe pastelillos de conserua de açitron con cañas de Vaca dentro, y azucar ençima.

Siguense las Viandas calientes.

Primero plato. 1 VNa Ensalada Real grande con statuas pequeñas dentro. p. 1
2 Vna Torta de Peras con açucar, y canela dentro, y azucar ençima. p. 1
3 Vn Pulpeton ala Inglesa en forma de Rosa embutido con açitron confitado a pedacillos, y piñones ençima, y por dentro con caña de Vaca, y otros regalos. p. 1
4 Dos Capones coçidos cubiertos de macarrones de Siçilia cunquiso tallado, azucar, y canela por ençima. p. 1
5 Gaçapos guisados seis, y hechos pedaços en vna cazuela con caldo açeyte, y Vinagre, y Especia dentro seruidos calientes, y regalados con pasta Real, y ruedecillas de limon al rededor del plato. p. 1
6 Vna pierna de Carnero con Xigote con vino blanco cañas de Vaca, yemas de huebos jugo de limon, piñones, y pasas, y especia dentro, seruido caliente con pastelillos ojaldrados, y ruedecillas

cillas de limon al rededor del plato. p.1

7 La Olla con carnero, y Vaca, Toçino, palominos num. ſeis, y diuerſas verduras dentro, con garabanços, y otras ſuertes de legumes dentro azafran, y eſpeçias. p.1

8 Vn Ganſo Relleno de ygadillos de pollos, paxarillos, y diuerſas frutas dentro, aſado en el orno, y regalado de agraz engranos, jiropado ençima, y al rededor del plato, paſteles ojaldrados, y ruedas de limon. p.1

Siguenſe los Poſtres, y entonçes ſe mudan las ſeruilletas.

1 Vna Torta de conſerua de membrillo, con azucar ençima. p.1 Primero Plato.

2 Queſo de Pinto, y de Seuilla dos formas, partidas por medio con ojas de parra deuaxo. p.1

3 Peras, y Mançanas num. 24. p.1

4 Açeytunas de Valençia. p.1

5 Albericoques con ojas de parra deuaxo. p.1

6 Inojo freſco. p.1

7 Conſerua de peras dos caxas. p.1

8 Vna confitera con diuerſas confituras. p.1

Acauada la Comida ſe darà ſolamente agua alas manos, y ſe pondra en la menſa en vna ſaluilla ſeis palillos enclauados en veedeçillas de limon.

E ſe bene che nella ſopradetta liſta io habbia poſte così poche Viuande, come diuerſi Piatti di Capponi aleſſi, coperti con diuerſe coprìture, e diuerſi Paſticci caldi, e freddi, e così diuerſi Aroſti ancora, come Pollanche d'India, Conigli, e Vitella, delle quali Viuande, quelli che conuitano fanno li conti quanti Parenti, & amici vogliano regalare, e tanti Piatti di più fanno di dette Viuande, per regalare di più di quelle che ho detto nella ſopradetta liſta, le quali pongano tutte sù la Menſa, e quando li Conuitati hanno veduto l'apparecchio, e che ſi mettano à Tauola, incominciano à inuiare à regalare detti Piatti alli detti Parenti, & Amici loro.

Modo di Conuitare alla Alemana. Cap. XXI.

Non tirerò liſta à parte del modo, & vſo di conuitare in diuerſi luoghi di Alemagna, perche non ſono ſtato in quelle parti, ma ciaſcheduno, che vorrà conuitare à quella vſanza, facilmente potrà tirare, e ſeruire qual ſi voglia liſta di Banchetti, ouero di mangiari ordinarij, sì da graſſo, come da magro ancora, perche ſeruono molte Viuande di vna medeſima ſorte tutte in vn Piatto ſolo, come molti Antipaſti, cioè Animelle di Mongana, e fegato di detta fritti, e lo regaleranno con teſticoli d'Agnello Aroſto; à tal che ſaranno trè Antipaſti tutti in vn Piatto ſolo, di modo che non è molto lontano dal ſeruitio di Spagna, & anco

Alemagna ſeruono molte Viuande d'vna medeſma ſorte tutte in vn Piatto ſolo, ma grande

pongano diuerse sorti di carne Quadrupeda tutta alessa in vn Piatto solo, e così diuersi Pelati pur alessi coperti, e senza copritura in vn Piatto solo, & il simile faranno di diuerse Pottaggierie, come diuersi Polpettoni ripieni, ouero di Piccadigli diuersi, come Polpettoni all'Inglese, & altre diuerse Polpettine à peretta tutte in vn Piatto solo, e così diuerse Bragiuole di Vitella Mongana grande, e piccole tutte in vn Piatto solo; di modo che d'vna Viuanda inferiore ne vengano à regalare la maggiore, & il simile fanno di diuersi lauori di Pasta, come diuerse Torte, e Crostate tutte in vn Piatto solo, e così diuersi Pasticci, e Pasticcetti ancora; perche seruono in Piatti reali, e ne pongano vn solo per volta in Tauola, perche vi si trattengano assai tempo, e così in diuersi Arosti ancora di Quadrupedi, e Volatili, come vna Pollanca d'India grossa Arosto, la regaleranno di Perdici, e Piccioni Arosto attorno al Piatto, à tal che vengano à seruire molte sorti di Arosti tutti in vn Piatto solo, & osseruano tal ordine in tutte le Viuande, tanto da grasso, quanto da magro ancora, di diuerse sorti di Pesci, ò siano Arosto, ouero alessi, & in Pottaggierie diuerse, ò veramente fritti, di ciascheduna sorte li poneranno tutti in vn Piatto solo.

Alemagna stanno molto tempo à tauola.

Et vsano ancor loro lo Scalco, qual adimandano Cocol Maister, che vuol dire Mastro delli Cuochi, e per ciò è necessario, che sappia molto nell'officio suo, e nelle loro Pottaggierie, sì da grasso, come da magro, si seruono assai del Vino, e per condimento di diuerse Viuande, in particolare nelli Pesci si seruono assai del Butiro.

Alemagna vsano lo Scalco, qual l'adimandano Cocol Maister.

Modo di Conuitare alla Franzese in diuersi luoghi. Cap. XXII.

NEl modo che si vsa conuitare in alcuni luoghi di Francia, in particolare nella Prouenza, e lingua d'ocha, quali tirano assai all'Italiana, circa alla diuersità delle Viuande, & alla quantità, ma le seruono in Piatti piccoli, e nelle loro Pottaggierie comparteno honestamente l'ingredienti, ma in alcune per il molto buglione, e spetie assai non sono molto perfette, e buone, ma circa à diuersi lauori di Paste, sono molto ben fatti, e buoni, quanto à quelli però di basso rileuo, come diuerse sorti di Pasticci sfogliati, e diuerse Paste con sfoglio, e così diuerse Torte, e Crostate ancora, & altre diuerse senza sfoglio.

Circa poi à diuerse sorti di Arosti, di Quadrupedi, e Volatili sono lardellati minutamente, e bene, ma vsano à seruirli vn poco mal cotti la più parte di loro, e nelle loro Pottaggierie vsano assai il Vino, e lauorano alcune Viuande, che tirano assai all'Italiane, ma in tutte per la molta spetie, e brodo, cioè buglione sono molto differenti, se bene che li Geli, e Bianchi mangiari li lauorano in tutta perfettione, e tal'ordine delle sopradette Viuande da grasso, lo tengano in quelle da magro ancora, e non

Arosti lardati alla Franzese.

vſano nè Scalco, nè Trinciante, perche l'ordine alla Cucina lo dà il Metre d'vtel, ſi come ſopra al ſuo luogo hò detto, & il Gentilhuomo che ſarà di ſettimana nel ſeruigio porta in Tauola, e faranno trinciare ſopra di vna Credenza con vn coltellaccio, e forcina grande à vno, con grembiale dinanzi, e pongano la maggior parte della robba trinciata in Tauola.

Franzeſi non vſano nè Scalco, nè Trinciante, perche l'ordine in cucina lo dà il Maſtro di Caſa.

Doue che ſe lo Scalco vorrà ſeruire alla Franzeſe, potrà facilmente tirare liſta, e ſeruirla ancora, poiche non è molto lontano dall' vſo, e ſeruitio d'Italia, dal ſeruire in Piatti piccoli in fuori, perche vſano grandi, con correggere le Viuande, che haueranno di biſogno di correttione, e far che il Trinciante ſerua alla Menſa ſi come è ſolito.

Ordini dello Scalco al Bottigliere per la prouiſione di diuerſi Vini, e per fare diuerſe acque. Cap. XXIII.

SE ben pare, che l'officio del Bottigliere ſia più ſottopoſto al Coppiere, che ad altri della Corte, nientedimeno non reſterà per ciò lo Scalco di far fare prouiſione di delicati, e buoni Vini, per la Menſa del ſuo Signore, conforme alle ſtagioni; e maggiormente la farà in occaſione di conuitare, perche biſogna, che egli faccia elettione di Vini d'ogni ſorte poſſibile, cioè bianchi, e roſſi, e delli abboccati, & aſciutti, e delli grandi, e gentili, e de Moſcatelli, in particolare l'Inuerno, ſi richiederanno più li Vini grandi, che in altra ſtagione, come Maluagie, Centule, e Claretti di Francia, Montepulciani, e Tolfa, quali Vini ſono molto perfetti, ma ſarà bene hauerne ancora delli gentili, benche queſti ſi vſeranno più nella Eſtate, che nell'Inuerno, ma ſi farà però acciò che ſe alcun Conuitato fuſſe vſato à beuere Vini gentili, poſſa accommodarſene, come Albani, e Vini di Gianzano, e Monte di compito, roſſi, e quelli di Oruieto bianchi, e roſſi, e li Trebbiani di Lucca, e Peſcia non ſono niente inferiori di bontà alli ſopradetti, & altri Vini di diuerſi luoghi, conforme à doue ſi conuiterà, lo Scalco ne farà fare di tutte le ſorti prouiſione ſufficiente, ſecondo la quantità delli Conuitati, e nella Eſtate li farà ponere in freſco di ciaſcheduna ſorte, & il Bottigliero ne farà di tutti la Credenza, acciò ſappia à qual vaſo douerà ſubito dare di mano, ſecondo che dalli Coppieri li ſarà adimandato, conforme al guſto delli Patroni, & non li faccia molto trattenere, con farnegli di nuouo la credenza, & non ſolamente perche coſi ſi vſa, ma ancora per aſſicurarſi di hauergli dato di quella ſorte, che dal Coppiero gli ſarà ſtato adimandato.

Elettione di diuerſi vini per l'Inuerno e per l'Eſtate.

Bottigliero farà la Credenza di tutti li Vini.

E non mancherà ancora detto Scalco di farli fare diuerſe ſorti di acque, conforme alle ſtagioni, come di Gelſomini di Spagna, fiori di Aranci, e di Cedro, ouero di ſcorza di detti Cedri, ò Limoni, ò veramente di cimette tenere di Cedri, e di Limoni, & di molte, e diuerſe altre ſorti, con Anici dentro, e Cannella, ouero di diuerſi altri fiori, e ne farà

Bottigliero farà diuerſe acque, ſecondo le ſtagioni.

ponere di più ſorte in freſco, e maſſime nella Eſtate, con diuerſi vini gentili ancora, acciò che, ſe il Conuitato vorrà acqua per beuere, ò vino, poſſa accommodarſene.

Diuerſi ordini dello Scalco al Sottoſcalco che aſſiſte alla Cucina. Cap. XXIV.

IN quanto all' officio del Sottoſcalco, che del continuo aſſiſte alla cucina, per far lauorare diuerſe Viuande, queſto ſi potrà ſeruire della liſta che tiene il Cuoco per lauorar dette Viuande, non ſolo li ſeruirà per riuederle, che ſiano ben lauorate, e conditionate, ma ancora le potrà imbandire per ordine, non ſolamente quelle delli primi ſeruitij di cucina con gli alleſſi, e Pottaggierie, con loro Antipaſti, quali Viuande vanno ſeruite calde ſi come quelle delli primi ſeruitij di Credenza, quali le douerà far lauorare prima di tutte le altre Viuande, acciò che le poſſa conſegnare al Credētiero da ponerle con li altri refreddi in Tauola, e se di dette Viuande delli primi ſeruitij di Cucina ſe ne vorranno far due, ouero quattro leuate, ſi potranno fare, ſe ſarà di guſto allo Scalco, doue che di già l'hauerà detto à bocca, ò notato sù la liſta in quante leuate ſi doueranno fare, tanto delle Viuande delli primi ſeruitij di Cucina, quanto delli ſecondi di detta, ſicome ancora vi ſarà notata l'hora che ſi hauerà da eſſere in ordine, con tutte le Viuande da portare in Tauola, acciò che auuicinandoſi l'hora ſi poſſa far ponere le Touaglie bianche sù le Tauole, doue s'incominceranno ad imbandire alcuni Piatti di Pelati aleſſi, con diuerſe copriture ſopra, quali ſi mantengano caldi aſſai tempo, e così alcuni Paſticci, che vanno ſeruiti caldi, farli tenere pronti, con li Antipaſti, che anderanno fritti, e così diuerſe Pottaggierie, quali anderanno ſeruite nelle prime portate, & il tutto ſi farà ſtare in ordine, acciò che al primo cenno, che li ſarà dato con Tromba, ò Campanella, ogn'uno ſia pronto per fare il ſuo ſeruigio, tanto quelli che imbandiſcono, e regalano le Viuande, con li regali di già ordinati dallo Scalco, quanto quelli, che doueranno portare dette Viuande alla Menſa, acciò che con ogni preſtezza poſſibile il tutto ſi poſſa eſſeguire.

Viuande delli refreddi ſaranno le prime lauorate.

Liſta del Cuoco, ſarà notata l'hora che ſi hauerà da eſſere in ordine, con tutte le viuande.

Cēno di Cāpanella, ò trōba à tutti quelli che ſeruono alla tauola.

E perche eſſendo le dette Viuande ben conditionate, fa di biſogno ancora, che ſiano ben porte, acciò che non ſi poneſſero nelli Piatti alla peggio per la molta furia di far preſto, perche ſe ſarà poſta la Viuanda con ordine, e pulitia ſi come deue, in queſta maniera lo Scalco, e Sottoſcalco ne haueranno honore, nel qual Sottoſcalco conſiſte la maggior parte del Conuito, cioè nel male, ò ben porgerlo, il qual Sottoſcalco mentre che darà in mano li Piatti alli Scudieri, ò Paggi, li ricorderà che vadi vno dietro all'altro, acciò che con l'ordine che li ſaranno dati in Cucina ſiano porti in mano allo Scalco da ponerli sù la Tauola principale, e tal ordine ſi terrà nelli ſecondi ſeruitij di cucina con gli Aroſti, & loro Antipaſti, con altri

Dilgēza del Sottoſcalco nell' imbandire delle Viuande.

Sottoſcalco in eſſo cōſiſte in bene, e mal porgere le viuande in vn Conuito.

Ordine del Sottoſcalco à quelli che portano le viuāde.

altri diuersi lauori di Pasta sfogliati, come diuerse Crostate, Pasticci, e Pasticcetti, e Pasticci all'Inglese ancora, tramezzati con detti Arosti di Quadrupedi, e Volatili con loro salse sopra, à doue anderanno, con loro regali attorno li Piatti, & il tutto si farà stare in ordine, acciò che venendo quelli che hanno da portare in Tauola non habbino molto à trattenersi, & il sopradetto ordine si potrà tenere nelle Viuande da magro di diuersi Pesci ancora.

Modo, & ordine da tenersi per fare qual si voglia gran Conuito. Cap. XXV.

HAuendo sopra trattato di diuerse cose appartenenti non solo all'officio di Scalco, ma ancora alli officiali, a' quali esso comanda nella Corte, con il modo di Conuitare in Ispagna, Alemagna, e Francia, differente dall'vso d'Italia, acciò che se detto Scalco ne hauerà gusto, secondo l'occasioni possa valersene; resta hora solo mostrare il modo per fare qual si voglia gran Conuito, e per ciò douerà detto Scalco dare diuersi ordini à tutti quelli che haueranno da seruire al Banchetto.

E prima à quelli che doueranno dare l'acqua alle mani, con dare ordine di vn Bacile per Conuitato, essendoui però la commodità, se non, due Conuitati per Bacile, e massime à Prencipi, e gran Signori, & vno sciugamano per vno, qual seruigio lo deuono fare li Coppieri, e Scalchi, ouero altri gentilhuomini, con esserli porti li Bacili dalli Parafrenieri, e leuati di mano dalli Aiutanti di Camera, ò dalli Paggi, e così li sciugamani ancora, trà due tondi, ouero vna sottocoppa, e con l'istessa riuerenza che gli haueranno porti, li torneranno à ritorre, li quali Aiutanti, ouero Paggi doueranno assistere per leuare diuersi Piatti di mano allo Scalco, e diuersi tondi, e sottocoppe di mano alli Coppieri, doue che non vorranno essere meno di vno per Conuitato, e due Aiutanti, ò Paggi, che assistino al Trinciante, per tenerlo prouisto di tondi, e per porgere diuersi tondi di robba trinciata alli Coppieri, acciò che ogn'uno di loro la ponga dauanti al suo Patrone, & in loro absenza li poneranno detti Aiutanti auanti alli Conuitati. *Quelli c'hanno a dar l'acqua alle mani, e li sciugamani.* *Assistenti da seruire alla Mensa.*

E se sarà Prencipe grande, ogni volta che beuerà, lo Scalco in atto di riuerenza si scoprirà la testa, con tutt'il resto delli Gentilhuomini che saranno assistenti attorno alla Mensa, e li coprirà la Viuanda con vn tondo, ma però solamente quella che hauerà dauanti sopra à tondo, ouero altro Piatto, e come hauerà beuuto, la tornerà à discoprire, & ogn'uno si ricoprirà la testa. *Alli Signori grãdi se li coprirà la Viuãda quãdo che beuono.*

E la sera quando si anderà à portare in Tauola, lo Scalco darà ordine à due Paggi, che con due torcie vadino ad accompagnare le Viuande alla Mensa, con Parafreniero auanti allo Scalco, con Spada à lato, e senza feraiuolo, perche così vsa in Corte de'Prencipi, e gran Signori; e se sarà di gior- *Quelli ch'accõpagnano le Viuande sarà vn Parafreniero auanti, e Paggi con Torcie.*

giorno, lo ſtaffiere, che ſarà di guardia pur anderà auanti allo Scalco, per accompagnare la Viuanda per fino alla porta principale doue ſarà l'apparecchio, & il ſimile farà ogni ſera, e così li ſopradetti Paggi ancora, e con loro riuerenza reſteranno tutti fuori, acciò che poſſino eſſere pronti à ritornare à riaccompagnare tutte le Viuande, che ſi leueranno di Cucina, & altre diuerſe di Credenza ancora.

Portatori delle Viuãde, vno per Viuanda baſterà.

E quelli che porteranno le Viuande alla Tauola, non doueranno eſſere meno, che vn Gentilhuomo per Viuanda, perche ſaranno li Piatti grandi, reali, e mezzi reali, e perciò tanti Piatti quanti ſi vorranno leuare per ciaſcheduna portata, tanti di detti Gentilhuomini, ò Aiutanti, ouero Paggi, vorranno eſſere, acciò che li poſſino portare più commodamente, con darli ordine à ciaſcheduno, ſi come detti Piatti li ſaranno ſtati dati in cucina, li portino vno dietro all'altro per fino alla Menſa, ſi come al ſuo luogo hò detto, acciò che lo Scalco li poſſa con l'iſteſſo ordine ponere in Tauola.

Viuande delli refreddi poſte in Tauola.

E perche di già lo Scalco hauerà fatto apparecchiare, e ponere tutti li refreddi del primo ſeruitio di Credenza, in Tauola, e ſe non ſaranno di bella viſta, gli hauerà fatti coprire con il copritore grande ben piegato, ſi come al ſuo luogo hò detto, & anco hauerà di già dati tutti li ſuoi ordini à ciaſcheduno, tanto al Sottoſcalco, che aſſiſte alla cucina per far imbandire in tempo il Piatto, quanto à tutti gli altri, che doueranno ſeruire alla Menſa, ſicome à quelli che haueranno à portar le Viuande ancora, acciò che al primo tocco di Tromba, ò Campanella ogn'uno ſia pronto per far il ſuo ſeruigio, perche hauendo da chiamar ogn'uno, ſaria molto interuallo di tempo, e le Viuande patirebbono aſſai nello ſtar molto imbandite, e perche ancora il Sottoſcalco hauerà di già imbandite la maggior parte delle Viuande della prima portata di cucina.

Ordini diuerſi per portare & imbandire le Viuande.

E quando ſarà l'hora determinata da portare in Tauola, lo Scalco farà toccare la Campanella, e ſe ne anderà in cucina, doue trouerà imbandite la maggior parte delle Viuande, e le riuederà ſe ſaranno di ſuo guſto, e ben conditionate, e ne farà di tutte fare la credenza à chi deue, e darà di nuouo ordine quella quantità di Piatti, che vorrà leuare per ciaſcheduna portata, & à ciaſcheduno il ſuo Piatto da portare in Tauola.

Viuande riuedute in cucina dal Scalco

E perche lo Scalco di già hauerà dato ordine al Credentiero, che ſia in ordine con li ſapori da ponerli con la prima portata di cucina in Tondi, vno per Conuitato, & eſſendouene di più ſorte, dui ancora; e come hauerà poſto in Tauola la prima portata di cucina, lo farà ſapere al ſuo Signore, e con la ſolita riuerenza gli dirà: è in Tauola; & il ſimile farà alli Conuitati foraſtieri, e maſſime quando che ſaranno gran Signori, e ſubito farà che ſia in ordine da dare l'acqua alle mani dal Coppiero, e lo Scalco darà lo Sciugamano al ſuo Signore; e nel ponere la detta prima portata in Tauola, hauerà leuati quelli refreddi, che hauerà poſti per vna riempitura di Tauola, ouero gli hauerà riſtretti di modo che hauerà potuto ponere la detta prima portata in Tauola.

Ordine dello Scalco al Credẽtiero per diuerſi ſapori.

Quando lo Scalco hauerà poſto in tauola, lo farà ſapere al ſuo Signore, & ad altri conuitati ancora.

E per-

E perche li Conuitati possino incominciar'à mangiare, doppo che il Trinciante hauerà seruito il primo Antipasto delli refreddi, ne seruirà vno delli Primi di cucina caldo, acciò che il Conuitato si accommodi di quello che più li sarà di gusto, sicome sopra al suo luogo ho detto, & dapoi lo Scalco seruirà quelli refreddi che hauerà ordinati, e che più li saranno di gusto, perche saprà quali siano buoni, ò mali, e quali voglia lasciare per vna riempitura di Tauola, qual seguiterà a seruir per ordine il resto delle Viuande.

Scalco non cõporterà che nissuno metti mano in alcuna viuanda in tauola senza ordine suo.

E lo Scalco auuertirà sì nel ponere, come nel leuare alcuna Viuanda di Tauola, lo douerà fare lui proprio; perche non conuiene ad alcuno mettere le mani in cosa alcuna di Tauola, se non sarà in sua absenza, ouero di ordine suo, nè il proprio Trinciante ancora lo deue fare, perche non sà quelle Viuande, che detto Scalco vorrà seruire, e quali voglia lasciare intiere.

Scalco darà ordine al Scudiero, che accompagna le Viuande, che sia di presto ritorno.

E perche di già lo Scalco hauerà dato ordine à quel Gentilhuomo, ò Scudiero, che douerà accompagnare le Viuande per fino alla Tauola, che sia di presto ritorno con il resto delle Viuande, tanto quelle delli primi seruitij di cucina, quanto quelli delli secondi seruitij di detta, acciò che mentre che lo Scalco và votando la Mensa, possa riempirla con nuoue Viuande, perche molto meglio sarà che la Viuanda aspetti alquanto sopra al Bragiero, ò scalda Viuande bisognando, che dallo Scalco debba essere aspettata, e massime quando che li seruitij saranno scommodi, e lontani, acciò che le Viuande, che sono in Tauola, non fussero come li Campanili per le Montagne, lontane vna dall'altra vna giornata di camino, perche fariano vn brutto vedere.

E come lo Scalco hauerà seruito la maggior parte delle Viuande del primo seruitio di cucina, leuerà tutte quelle Viuande, che non vorrà lasciare per vna riempitura di Tauola, & alcune ne potrà lasciare, come diuersi lauori di Pasta di Zuccaro, sì di rileuo, come di basso rileuo ancora, con diuersi Geli, e Bianchi mangiari, & alcune statuette di Pasta ordinaria, ouero di stucco, ò veramente piegature, di diuerse statuette ancora, quali si potranno lasciare per fino alla leuata delle frutte, e Confettioni ancora, per ornamento, e riempitura di Tauola.

E l'istesso scudiero, ò Gentilhuomo non mancherà dell'istessa diligenza, che vsò nel fare portare li primi seruitij di cucina, di accompagnare li secondi seruitij di detta, in tante portate, quante ne hauerà fatte nelli sopradetti primi seruitij di cucina, perche di già il Sottoscalco le hauerà imbandite la maggior parte, con gli Arosti, e lauori di Pasta sfogliata, che anderanno seruiti nelli secondi seruitij di cucina, con li loro Antipasti, acciò che lo Scalco gli possa ponere in Tauola, mentre che anderà leuando le Viuande delli Primi seruitij di cucina, possa mantenere ripiena la Tauola con li secondi di detta.

E come lo Scalco hauerà seruito la maggior parte delle Viuande delli secon-

Scalco ponerà le frutte, quando haurà seruite tutte le Viuande di Cucina.

secondi seruitij di cucina, con gli Arosti, e loro Antipasti, e che di già gli hauerà forniti di ponere in Tauola, e che ne hauerà seruiti vna gran parte, e mentre che vedrà li Conuitati, che non mangiano più la maggior parte, con l'istesso ordine, che ha fatto venire tutte le Viuande dalla cucina, lo farà ancora in farsi venire li secondi seruitij di Credenza, con le frutte, e leuerà via tutte le Viuande di cucina, eccetto che alcune statuette si come sopra hò detto, & alcune Crostate, se però li bisogneranno; e ponerà dette frutte, e subito poste, farà mutare le saluiette bianche, e quando si seruiranno le Confettioni, doppo che si saranno seruite dette frutte, si muteranno saluiette, e touaglia ancora, perche di già detto Scalco ne hauerà dato ordine al Credentiero, che ponga le touaglie doppie, e farà ponere le saluiette con Coltello, e Cucchiaro solamente in tondi, tante, quanti Conuitati saranno alla Mensa.

Scalco farà mutar saluiette, e touaglia alle confettioni.

E quando lo Scalco hauerà seruiti la maggior parte delli frutti, e che li Conuitati non mangiano più, si farà venire le Confettioni, perche di già le hauerà vedute imbandite in Tazze, o Piatti d'Argento, con saluiette sotto, ouero di Porcellana senza saluiette, e con diuerse sorti di Canditi in Piatti reali, ouero in Bacili in mezzo à detti Confetti, benche la maggior parte vsano ponere le dette Confettioni in Bacili grandi ancora, tramezzate con detti Canditi, perche sarà seruitio più alla grande: in ciò detto Scalco farà quanto sarà di gusto al Patrone, e leuerà via di Tauola tutti li frutti, e saliere, e posate, & farà dare l'acqua alle mani sopra l'istessa Touaglia, la qual poi leuerà via, e lasserà quella che di già hauerà fatta ponere per tal seruigio, à doue ponerà sopra le dette Confettioni, e Canditi.

Scalco ponerà le Confettioni dopò li frutti.

E mentre che li Conuitati mangiano gli Confetti, lo Scalco farà auisare allo Scalco delle seconde Tauole, che debba stare in ordine con le sue Viuande, acciò che subito finito di leuare le Confettioni di Tauola, ogni vno possa andarsene à mangiare, e doppo che hauerà leuate dette Confettioni, lo Scalco leuerà la Touaglia ancora, con la solita sua riuerenza, & il proficiat, sotto voce, e farà che siano in ordine tanti mazzetti di fiori con steccadenti dentro; quanti Conuitati saranno alla Mensa, e li ponerà in fette di limoncelli sopra vna sottocoppa d'Argento sù la Tauola sopra al tapeto.

Scalco, mētre che i Cōuitati mangiano le confettioni farà tener' in ordine per le secōde tauole

E lo Scalco, di già hauerà dato ordine al Bottigliere, che stia in ordine con diuerse sorti di acque, e con diuersi Vini, delli più gentili, tenuti in fresco, se però sarà nella Estate, ouero stagione di mezzo tempo, con la quale conuenghino detti Vini freschi, acciò che se alcun Conuitato si volesse sciacquare la bocca, ò vetamente beuere, possi restar seruito di quanto gli gusterà.

Ordine dello Scalco al Bottigliero.

E se lo Scalco vorrà seruire à molti Piatti, come à quattro, ouero à sei Piatti, lo potrà fare, se volesse à venti Piatti ancora bisognandoli, purche detto Scalco deputi tutti li officiali, che li bisogneranno per ciaschedun

Scalco potrà conuitare à quanti piatti vorrà, secōdo il bisogno.

Piatto

Piatto, tanto quelli che haueranno da lauorar le Viuande, quanto quelli che le doueranno seruire ancora, doue che si potranno commodamente fare.

Ma qual si voglia Scalco, che douerà seruire al suo Piatto, lui proprio farà la prima leuata delle Viuande di cucina, e poi sarà bene che le altre portate, tanto di cucina, con le Viuande calde, quanto tutte quelle di Credenza ancora, che siano accompagnate da vno scudiero, ouero Gentilhuomo, deputato à posta per tal seruigio, acciò che lo Scalco principale possi del continuo assistere alla Mensa, perche possi restare ben seruita di quanto gli accaderà.

Scalco farà le prime leuate delle Viuande di cucina.

E doppo che lo Scalco hauerà seruito tutto il Conuito, farà addimandare tutti li Gentilhuomini, e Coppieri, e gli hauerà di già fatto apparecchiare vna Tauola da per loro, e se potrà, si ponerà con loro à Tauola, acciò che veda che siano ben seruiti, e non potendo per qualche altro suo affare, non mancherà però di fare vna passata, acciò che lo Scalco di quella Tauola veda, che si preme assai, che siano ben trattati, e riuedere se mancasse cosa alcuna.

Scalco hauēdolseruito tutto il Cōuito, farà adimandare tutti li Gentilhuomini, e Coppieri. Scalco nō mãgiando alle seconde tauole, nō mancherà darli vna reuista.

Et non mancherà detto Scalco dell'istessa diligenza alla Tauola delli Aiutanti, e Paggi, acciò che ancor loro siano ben trattati, e che lo Scalco loro non si fusse scordato li migliori Piatti in alcun luogo ascosi, e che quelli non hauessero lecita causa di lamentarsi, e che nell'altre sue occorrenze di Conuiti non seruissero con quella fedeltà, e diligenza, che doueriano, e che per il ristoro delle sue fatiche doueria hauer acquistata alcuna lode, e che per mal trattati che fussero questi tali, che non hauesse acquistato alcun biasimo, e che in altre sue occorrenze fusse poi mal seruito.

Scalco farà che siano ben trattati li Aiutanti, e Paggi.

Scalco se vorrà acquistarsi lode, tratti bene le famiglie basse.

Modo di tirare vna lista per qual si voglia gran Conuito. Cap. XXVI.

SE bene nel libro delle liste, molte, & diuerse ve ne sono da potersene lo Scalco valere, conforme al bisogno, nondimeno ho fatto quì la presente, acciò che si veda il modo sopradetto da seruirle, e volendole fare a due, ò a tre Piatti, & a quanti sarà di gusto al detto Scalco di voler fare, pur che faccia fare le prouisioni necessarie, conforme alla quantità delli Piatti, che vorrà fare, con deputare tutti li Officiali che ci vorranno per ogni Piatto, sicome al suo luogo sopra hò detto, & si potrà fare in altra stagione ancora bisognando la presente lista, sicome sotto meglio s'intenderà.

Pranso del Mese di Decembre 1626. à vn Piatto, con ventiquattro Viuande di Cucina, e ventiquattro di Credenza, seruito in Piatti Reali in Roma.

Primo seruitio di Credenza.

1 Pane di Spagna in fette biscottate, con Maluagia amabile sopra. piat. 1

2 Butiro con Zuccaro, & acqua rosa dentro, in forma di Camello a giacere con carica, con Zuccaro sopra, regalato con detto butiro, passato per seringa attorno il Piatto, con Zuccaro sopra. p. 1

3 Meloni Vernarecci tagliati in fette, & vno intiero in mezo al Piatto. p. 1

4 Vn Prosutto di Montagna cotto in latte, con fulignata sopra, regalato attorno di lingue di Porco salate, cotte in Vino, in fette. p. 1

5 Vna Torta bianca marzapanata, con Capi di latte, Zuccaro, e chiara d'voua dentro, con fiori diuersi attorno. p. 1

6 Due Capponi salpimentati con poluere di Mostacciuoli fini doppo passati per salsa reale, e lardati con scorza di Cedro candita a lardelli, e regalati di Biscotti di Sauoia attorno. p. 1

7 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio di libre otto, in forma di Leone a giacere, con verdura attorno. p. 1

8 Perdici sei Arosto, passate per salsa reale, con Melagranati sgranati sopra, fatte restare in piedi, con la testa riuestita volta verso vn Melo cotogno sciroppato intiero in mezzo al Piatto, con Fulignata sopra a detto Cotogno, e dette Perdici fingano mangiare, con Paste di Zuccaro, e Mela Appie sciroppate attorno, con Anici confetti sopra. p. 1

9 Vn lauoro di Pasta di Zuccaro, con diuersi compartimenti, in forma di Aquila, ripieni di conserua di Cotogni, e di diuersi altri frutti sciroppati dentro, con Anici di mezza coperta sopra. p. 1

10 Vna Pollanca d'India grossa Arosto, passata calda per salsa reale, e lardata, con Cocuzza di Genoua candita a lardelli, e posta in canestrella di Pasta, con le Ali riportate di pasta di Marzapane. p. 1

11 Vna Colonnetta di Gelo, con il vetro in mezzo, con diuersi fiori di più colori dentro, e con le piramide indorate, con vn Lioncino di pasta di Zuccaro in cima, regalata con stringhette di detto Gelo di più colori attorno, con dui Capponi spezzati sotto. p. 1

12 Mangiar bianco con polpa di Galline dentro, in forma di Aquila, regalata di detto bianco mangiare in forme di Pignoccati attorno. p. 1

Due statuette di stucco vestite con saluiette sottili piegate minute, quali si adimandano vna Vittoria, e l'altra Abbondanza.

Primo seruitio di cucina. Stringhette di Cocuzza di Genoua, e fungi con Ceruellato fino dentro in Minestra.

Prima portata. 1 VNa Torta di Prosutto in fette, ma prima cotto, e prouature fresche in fette, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con Zuccaro sopra. p. 1

2 Quattro Teste di Capretto senz'ossi, e spaccate, & indorate, e fritte, regalate di Zinna di Vitella Campareccia indorata, e fritta, attorno con Melangole, Paste reali, e Limoni tagliati, seruite calde

de con Zuccaro sopra. p.1

3 Dodici Tordi Arosto alla Fiorentina, regalati di tre para di Animelle tramezzate con salsiccia fina Arosto attorno con Paste reali, Melangole, e Limoni tagliati. p.1

4 Due Capponi alessi coperti con Cardi teneri cotti in buon brodo, con Ceruellato fino dentro, seruiti con formaggio grattato, e spetie sopra. p.1

5 Vn petto di Vitella ripieno, & alesso, seruito con verdura di herbette buone sopra. p.1

Mostarda amabile in sei tondi.

6 Due Anatre ripiene, e sottestate con diuersi frutti dentro, seruite calde con detti frutti sopra, con Paste reali, e Limoni tagliati attorno. p.1

7 Tre lingue di Campareccia appasticciate, con diuersi frutti dentro, seruite con detti ingredienti sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.1 Seconda portata.

8 Piccioni di ghianda in brodo lardiero sei, con Barbaglia di porco in fette dentro, seruiti caldi, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.1

9 Vna Lepre spezzata in guarmugia, con Prugne, Visciole secche, con Agresta in grani dentro, con Vino, e Mosto cotto, per metà di Agresta chiara, & spetie à bastanza, seruita con detti regali sopra, con Paste reali, e Limoni tagliati attorno. p.1

10 Polpettoni sei di Piccadiglio di Mongana, con Midolla di Vaccina, Pignuoli, e Passarina, & Agresta in grani, con spetie à bastanza dentro, fioriti con scorza di Cedro candita à lardelli, con pignuoli ammollati, seruiti con Paste reali, e Limoni tagliati attorno. p.1

11 Due quarti dinanzi di Capretto inuolti in rete Arosto, seruiti con salsa di Agresta sopra, con grani di detta dentro, con Paste reali, e Limoni tagliati attorno. p.1

12 Vn Pasticcio di Vitella in bocconi lardati, con lardo, e scorza di Cedro candita, con fette di Prosutto, midolla di Vaccina, con vno spezzato di quattro Piccioni di Casa dentro, con Cardi, e Carcioffi teneri, & altri regali, seruito caldo con Zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di cucina. Vn' Insalata grande in Piatto reale, e sei piccole: volendole seruire anderanno qui con la prima portata.

1 VNa Crostata di Pera Fiorentine, con Zuccaro, e Cannella dentro, seruita con Zuccaro sopra. p.1

2 Vna Zinna di Vaccina Arosto, lardata doppo rifatta, seruita con salsa reale sopra, regalata di dodici lodole Arosto, piantate con steccadenti sopra à detta Zinna, con Paste sfogliate, e Limoni tagliati attorno. p.1

3 Dodici Pasticcetti alla Genouese più grande che di boccone, con Con-

ſerua di Cedro, e Midolla di Vaccina dentro, & vn lauoretto di Paſta in forma di roſa ſopra à ciaſcheduno, con Zuccaro à baſtanza. p. 1

4 Dodici Quaglie groſſe Aroſto, con Paſte ſfogliate, Melangole, e Limoni tagliati attorno. p. 1

5 Paſticcetti ſfogliati ſei, con Piccadiglio, & Animelle di Mongana, ſcorza di Cedro candita, Midolla di Vaccina, Pignuoli, & Agreſta in grani dentro, con ſpetie, e ſalſiccia fina disfatta, ſeruiti con Zuccaro ſopra. p. 1

6 Sei Perdici Aroſto, lardate minute, ſeruite con ſalſa reale, e Limoncelli tagliati minuti ſopra, con Paſte ſfogliate, e Limoni tagliati attorno. p. 1

Seconda portata.

7 Vn lauoro di Paſta di ſfoglio con butiro, in forma d'Aquila, ripiena il corpo di detta di frutti diuerſi ſciroppati, ſeruita con Zuccaro ſopra. p. 1

8 Coniglietti detti in Iſpagna Gaſapos, Aroſto, e lardati minuti, ſeruiti con ſalſa reale, e Mela granate ſgranate ſopra, con Paſte ſfogliate, e Limoni tagliati attorno. p. 1

9 Vn Paſticcio grande ſfogliato in forma di Roſa, con gl'iſteſſi ingredienti delli ſopradetti Paſticcetti ſfogliati, con dodici Lodole, e Tartuffoli di più dentro, ſeruito con Zuccaro, & Acqua roſa ſopra. p. 1

10 Vna Porchetta ripiena, con diuerſi Vccelletti di più dentro, ſeruita calda, con Paſte, e Melangole, & Limoni tagliati attorno. p. 1

11 Due Fagiani affaggianati Aroſto, ſeruiti con ſalſa reale, in Vaſetti di Paſt a 6. con Cappari di Genoua dentro, con Zuccaro à baſtanza ſopra, & con Limoni tagliati attorno. p. 1

12 Vn Coſciotto di Caprio grande per fino al lombo, Aroſto, doppo rifatto, e lardato minuto, ſeruito con ſalſa reale, & vliue ſenz' oſſi ſopra, con Paſte ſfogliate, e Limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo ſeruitio di Credenza. Si muteranno le ſaluiette bianche. num. 6.

1 VNa Croſtata di Mela appie, con Zuccaro, e Cannella dentro, ſeruita con Zuccaro ſopra. p. 1

2 Marzolini due di Firenze ſpaccati per metà. p. 1

3 Pera Bergamotte, e Carouelle. p. 1

4 Tartuffoli attartuffolati libre tre. p. 1

5 Vliue di Romagna. p. 1

6 Due Cardi bianchi con ſale, e pepe in tondi. p. 1

7 Maroni Aroſto con ſale, e pepe, & ſugo di Melangole ſopra. p. 1

8 Dodici Finocchi bianchi freſchi. p. 1

9 Vua bianca, e negra, con verdura ſotto. p. 1

10 Pera Fiorentine ſciroppate con Anici di mezza coperta ſopra. p. 1

11 Due Barattoli grandi di conſerua di Lazzarole, & vno di Mela appie. p. 1

12 Sei

12 Sei Barattoli di Cotognata in vetro. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette bianche, e la Touaglia, e posto le Confettioni, e Canditi in Piatti, ouero Bacili à beneplacito, &c. con steccadenti in Mazzetti di fiori, tanti quanti Conuitati saranno alla Mensa.

Auuertimenti nel seruire detta lista, & altre diuerse. Cap. XXVII.

LA sopradetta lista potrà seruire per vn Pranso, e Cena ancora, in qual si voglia stagione, purche lo Scalco habbia riguardo in quelle Viuande, che non saranno di quella stagione che vorrà fare il Conuito, ordinerà dette Viuande di quella stagione che si ritrouerà, e per la Cena si muteranno alcune Viuande, quali si conuerranno, e saranno megliori per la sera, che per la mattina, e si daranno assai meno Viuande ancora, che la mattina, e se bene detta lista, e così tutte le altre ancora, le ho fatte di due seruitij di cucina, e di due seruitij di Credenza, e quando si seruiranno le Confettioni, saranno trè seruitij di detta Credenza; non per questo detto Scalco resterà di farne quante portate li saranno di gusto, in particolare nelli Primi, e secondi seruitij di cucina, li quali si potranno fare in quattro leuate, due nelli Primi seruitij di cucina, e due nelli secondi seruitij di detta, con gli Arosti; perche leuando sei Piatti di Viuande per portata, saranno vn grande riempire di Tauola; senza le altre Viuande, che si lasciano per vna riempitura di detta.

Delli primi, e secondi seruitij di cucina, lo Scalco ponera in tauola tante viuãde per volta, quãte li faranno di bisogno.

Doue che tal ordine non sarà necessario nelli primi, e secondi seruitij di Credenza, perche bisogna ponergli tutti in vna volta, e così le Confettioni ancora per li terzi seruitij di detta Credenza, pur si poneranno tutti in vna portata sola in Tauola.

Seruitij di Credenza si leueranno in vna portata sola in Tauola.

Modo di ordinare diuerse Viuande da grasso, e da magro, e seruirle ancora. Cap. XXVIII.

PErche sopra si è mostrato il modo di fare qual si voglia gran Conuito, con molti auuertimenti intorno all'officio di Scalco, sarà bene ancora sapere quanta robba anderà per fare vna Viuanda da seruirsi per il Piatto di sei persone, sì da grasso, come da magro, e così diuersi lauori di Pasta pur da grasso, e da magro; per il che si vedrà la quantità di tutte le robbe, per ordinare qual si voglia Viuanda al Mastro Cuoco, & ancora allo Spenditore per la quantità di robba, che douerà prouedere per ciascheduna Viuanda, ò sia da grasso, ouero da magro.

Quantità di robba che anderà in vna viuanda, per il piatto di sei psone da grasso, e da magro

E se bene che io habbia posto questo ordine, a fin che quelli che non haueranno l'intiera pratica nell' ordinare dette Viuande, non gli fusse addimandata molta più robba di quella, che anderà per fare qual si voglia delle sottonotate Viuande; ma non per ciò lo Scalco resterà di far fare più,

e me-

Scalco potrà far fare più, e meno robba in vna viuãda di quella che sotto si dirà.

e meno robba di quella che sotto si dirà; perche secondo che si vorrà trattare alla grande; mi rimetterò in questo al buon giudicio di chiunque si sia che ordinerà alcune delle sottoscritte Viuande, perche non si può in questo dare vna certa, e determinata regola, perche alcuni vorranno fare più robba, & altri meno, doue che si incomincierà dalli lauori di Paste prima, e poi si seguiterà per ordine; e si vedrà doue ciascheduna Viuanda anderà seruita, ò nel primo, ouero secondo seruitio di cucina, ò veramente di Credenza.

Pasticcio di Pezza intiera di carne d'Animale Quadrupedo, e suoi regali. Cap. XXIX.

Carne per il pasticcio di pezza intiera netta dall'osso libre 6. farina lib.5. Voua 6. Spetie vn'vncia. lardo lib.1. Strutto, e Zuccaro lib. mezza per sorte.

IL Pasticcio di pezza intiera di qual si voglia sorte di carne di Vitella, ò d'altro Animale Quadrupedo, domestico, ouero saluatico, non vorrà essere meno di carne, che sei libre netta d'osso, e pellicole, e che sia frolla à bastanza, e la farina di grano per fare la cassa del Pasticcio libre cinque per fino in sei al più, & il lardo per lardare detta carne libre vna, tanto nelle carni domestiche, quanto nelle saluatiche, & il strutto, ouero butiro, per impastare la Cassa, vna mezza libra, e sei voua per impastare, & indorare detta Cassa, e Zuccaro mezza libra, se però detto Pasticcio anderà seruito caldo, perche se anderà seruito freddo, non vi occorreranno nè voua, nè Zuccaro, eccetto che due per indorarlo, e la spetie, cioè Pepe, Cannella, Garofani, Zenzeuero, Noce moscata, e simili spetie tutte insieme vgualmenue compartite, si darà vn'vncia per Pasticcio nelle carni saluaticine; e nelle domestiche, poco meno di vn'vncia, e se il detto Pasticcio anderà seruito caldo, si seruirà nelli primi seruitij di cucina, & in quello delle carni domestiche, vi si farà sopra il suo brodetto per rinfrescarlo, ouero si ponerà brodo grasso con Agresta, ouero sugo di Melangole dentro, e se sarà detta carne di saluaticine, non occorrerà rinfrescarlo, e se detto Pasticcio si seruirà freddo, anderà seruito nelli primi seruitij di Credenza.

Pasticcio di pezza intiera caldo, si seruirà nelli primi seruitij di cucina, e freddo nelli primi seruitij di Credenza.

Pasticcio in bocconi, con suoi regali dentro. Cap. XXX.

Carne per il Pasticcio in bocconi lib.4 Farina lib.4 Piccioni 4 Voua sei Strutto, Lardo, Prosutto, Midolla, Tartuffoli, Pignuoli, Passerina, Zuccaro,

NEl Pasticcio in Bocconi cioè in pezzetti non vorrà essere meno di carne che quattro libre netta dall'osso, sia di qual si voglia sorte di Animale Quadrupedo buono da mangiare, & il lardo mezza libra, e la scorza di Cedro candita à lardelli da tramezzare detto lardo, mezza libra, e quattro piccioni spezzati, ouero dodici Vccelletti grassi, e Prosutto in fette mezza libra, ouero altri salami disfatti dentro, senza gli altri regali, che secondo le stagioni si poneranno in detto Pasticcio come tartuffoli, mezza libra, con Cardi, e Carcioffi teneri, e si darà mezza libra

per

per forte di Pignuoli, e Pafferina, & altri diuerfi regali ancora, e Midolla di Vaccina, ouero graffo di Vitella mezza libra, e la farina per la caffa di detto Pafticcio libre quattro, e mezza in circa, & il ftrutto ouero butiro, per impaftare detta caffa mezza libra, e l'voua fei, & il Zuccaro mezza libra, e la fpetie meno di vn'vncia: vi fi farà il fuo brodetto fopra, con brodo graffo, & voua sbattute con Agrefta, ò fugo di Melangole dentro, e fi feruirà caldo nelli primi feruitij di cucina. E quando fi faranno rifare le carne delli fopradetti Pafticci, ò fiano di pezza intiera, ouero in bocconi, e che fe gli darà la fpetiaria, fi sbrufferanno con Vino amabile bianco, e fimilmente tutti li Pafticci di diuerfi Piccadigli ancora, però delle carni domeftiche, perche le faluatiche, nel rifarle, per darli il fale, e la fpetie, fi sbrufferanno con Aceto forte bianco.

Scorza di Cedro, meza lib. per forte.

Nel rifare le carni delli Pafticci per darli la fpetiaria, fi sbrufferanno con vino bianco, le domeftiche, e le faluatiche, cō aceto bianco.

Pafticcio di Lepre e di altri Animali Quadrupedi intieri. Cap. XXXI.

NEl Pafticcio di Lepre, quando che farà groffa, vna bafterà, e quando che faranno lepratti più groffi di Coniglio, due per Pafticcio bafteranno, e così delli Conigli groffi due, & il più trè per Pafticcio, e li Conigli d'India, cioè li Porchetti d'India, per effere quefti Animaletti piccoli fe ne daranno fei per Pafticcio, ripieni, e fenza riempirli ancora, e li Ruffalotti cioè Porchetti faluatici, vno per Pafticcio, & ancora il domeftico vno bafterà, e vi fono li Coniglietti piccoli detti in Ifpagna Gafapos, fe bene che alcuni faranno vn poco più groffi, nondimeno fe nè daranno fei per Pafticcio, & ancora quando che fi faranno fpezzati, fi come di diuerfe altre forti di Quadrupedi, come Caprioletti, ouero Capretti, vno per Pafticcio, e quando fi faranno fpezzati detti Quadrupedi piccoli, nelli domeftici fi poneranno tutti l'ingredienti del fopradetto Pafticcio in bocconi, dalla fcorza di cedro in fuori, e fi feruiranno caldi come quello, e nelli faluatici fi poneranno Prugne, e Vifciole fecche di più dentro, fenza il brodetto da rinfrefcarli, ma fi ponerà brodo graffo con Agrefta, ò fugo di Melangole dentro, e fi feruiranno caldi nelli primi feruitij di cucina.

Nel pafticcio di lepre, ò altro animale di fimil grandezza vno p pafticcio bafterà.

farina lib. 6 voua fei. lardo lib. 1. Spetie vnc. 1 Strutto meza lib. ma quādo fi feruirà detto Pafticcio caldo.

Pafticcio di Animaletti Quadrupedi fpezzati.

E quando fi faranno in Pafticcio intieri li detti Quadrupedi, fi feruirano il più delle volte freddi, nelli primi feruitij di Credenza, & la farina per Caffa delli fopradetti, per vn Pafticcio cinque in fei libre, perche dette caffe vanno fatte grandi, & il lardo vna libra, ò poca cofa più per Pafticcio, e la fpetie vn vncia quando che anderà feruito freddo, perche quando fi feruirà caldo, ve ne anderà meno d'vncia.

Pafticci delli Quadrupedi faluatici tutie vi fi feruirāno freddi nelli primi feruitij di Credenza.

E quando lo Scalco vorrà far fare alcun Pafticcio, con alcuni delli fopradetti Animaletti viui, in occafione di qualche Nozze, ouero Dame, lo potrà far fare, e feruirlo, doue più li gufterà.

Pafticcio d'animaletti quadrupedi viui

Pasticcio all'Inglese, e sfogliato, con suoi regali dentro. Cap. XXXII.

Carne per il pasticcio reale netta dall'osso, lib. 4
Farina lib. 4, e meza.
Grasso lib. 1
Animelle 4
Voua 18
Piccioni 4
Zuccaro lib. 1
Prosutto.
Medolla di vaccina,
Strutto,
Pignuoli,
Passerina,
Tartuffoli,
Scorza di Cedro, meza lib. per sorte.

NEl Pasticcio all'Inglese, cioè reale, la carne per il Piccadiglio, e Polpette battute, che vanno dentro, non vorrà esser meno di libre quattro netta dall'osso, & il grasso di Vitella, ò Vaccina vna libra, Midolla di detta Vaccina mezza libra, Prosutto, ouero altri Salami battuti dentro, ouero disfatti mezza libra, Animelle di Vitella, para due, Piccioni casalini spezzati quattro, ouero dodici Vccelletti grassi, Pignuoli mezza libra, & altretanta Passarina, ouero Agresta in grani al suo tempo, scorza di Cedro Candita mezza libra, la farina per la cassa di detto Pasticcio libre quattro, e mezza, il Zuccaro per impastare la detta cassa, e per il gelo di chiara d'Voua, quando però si farà detto gelo ve ne anderà vna libra, e senza il detto gelo mezza libra basterà, e l'Voua diciotto per ogni cosa, & lo strutto, ò butiro, per impastare la detta cassa mezza libra, e gli regali che si potranno ponere nel sopradetto Pasticcio, sono molti, secondo le stagioni, come Prugnuoli, Tartuffoli, Cardi, e Carcioffi teneri, & altri diuersi regali ancora.

Nel pasticcio sfogliato si poneranno tutti i regali di quello all'Inglese, e se li darà farina lib. 4. lo strutto lib. vna di più.

E nel Pasticcio sfogliato, si daranno tutti l'ingredienti, e regali del sopradetto Pasticcio all'Inglese, e se li darà di più vna libra di Butiro, ouero Destrutto, per lo sfoglio, & se li daranno quattro libre di farina per li sfogli, e cassa, qual sarà à bastanza per detto Pasticcio, e si seruiranno tanto il sopradetto all'Inglese, come lo sfogliato, nelli secondi seruitij di cucina, con gli Arosti.

Pasticcio di diuersi interiori di Animali Quadrupedi. Cap. XXXIII.

Nelli pasticci dell'interiori di diuersi quadrupedi, si farà ponere la quantità che basti per il Piatto di sei persone.

IN quanto al Pasticcio di diuersi interiori di Animali Quadrupedi, atti da cucinare, cioè come di lingue, occhi, & orecchie di Vitella, & Animelle di detta, e così di diuerse teste delli detti Quadrupedi, in particolare di Vitella, e di Capretto, & altre diuerse ancora, non si darà certa regola circa al peso della robba, perche se bene si possano fare le sopradette cose in Pasticcio da per loro, ma il più delle volte alcune sogliano seruire per regalo di diuersi Pasticci, e Pasticcetti in particolare le Animelle, & occhi di detta Vitella, e per ciò se lo Scalco li vorrà seruire con farne fare Pasticci grandi, e piccoli, ben lo potrà fare, con fare ponere la quantità di robba, che basti per il Piatto di sei Persone, con li regali, conforme alla stagione che vorrà seruire detti Pasticci, con il grasso, e lo strutto, e farina, & Voua che li parrà à bastanza.

Pasticci caldi seruiti nelli primi seruitij

E se tali Pasticci li seruirà caldi, anderanno seruiti nelli Primi seruitij di cucina, e quando li seruirà freddi nelli Primi seruitii di Credenza, e nel

Pastic-

Pasticcio di Trippe di Vaccina, ouero di Vitella, pur lo Scalco farà ponere la sufficiente quantità che basti per il Piatto di sei Persone.

Circa alle robbe che in esso vanno, sono molto note à tutti, purche si lasci il Zuccaro, e si ponga la Menta, con la spetie, e pane grattato, ouero in fette, con cascio grattato à bastanza, per ogni suolo di detta Trippa, e si seruirà sempre caldo nelli primi seruitij di cucina.

di Cucina, e freddi nelli primi di Credenza. Sopra le trippe si seruirà la Mēta, e la spetie, e si lascierà il zuccaro.

Pasticcetti di Piccadiglio di carne, e loro regali, sfogliati, e senza sfoglio. Cap. XXXIV.

NElli Pasticcetti di diuersi Piccadigli di carne Quadrupeda, sfogliati, e senza sfoglio, sì di Vitella, come di diuerse altre sorti di carne, non si darà meno di carne di vna mezza libra per Pasticetto, senza li altri regali che ci vanno dentro, quali si poneranno tutti quelli che si poneranno nel sopradetto Pasticcio all'Inglese; ma però la sufficiente quantità che basterà per ciascheduno delli detti Pasticcetti, quali si potranno far fare di diuersi interiori di Animali Quadrupedi, e Volatili, con detto piccadiglio, e senza piccadiglio ancora, piccoli, e grandi, conforme à che sarà di gusto à chi ordinerà, sicome sopra ho detto, di Animelle di Vitella, e di Capretto, con occhi di detti Animali, e Testicoletti di Agnello, fegatetti, e testicoletti di polli, & altri diuersi regali, de' quali si potranno fare diuersi Pasticci, e Pasticcetti, e potranno seruire ancora per regalo di detti Pasticcetti, & simili Pasticci, e Pasticcetti di Piccadigli, con li suoi regali dentro si seruiranno sempre caldi nelli secondi seruitij di cucina, con gli Arosti.

Nelli pasticcetti di piccadig. si darà mezza lib. di carne p il piccapiglio senza li altri regali, del Pasticcio all'Inglese.

Pasticci, e pasticetti di piccadig. si seruirāno caldi nelli secōdi seruitij di cucina.

Pasticcio, e Pasticetti di diuersi Volatili grossi, e piccoli, domestici, e saluatici, e suoi regali. Cap. XXXV.

NEl Pasticcio di qual si voglia sorte di pelati grossi, e piccoli, e prima nel Pasticcio di pollo d'India grosso, e Pauone, & Oche domestiche, e saluatiche, non se ne doueranno ponere meno di vno per pasticcio, de' detti Volatili grossi; e delli Capponi, e Galline nostrane, e Prataruole, due per pasticcio, e così delli Fagiani ancora, due per Pasticcio basteranno, & il simile delle Anatre domestiche, e saluatiche, due per Pasticcio; e la farina per la cassa delli sopradetti Pasticci, libre cinque per Pasticcio basterà, se però detti Pasticci non si volessero far fare di rileuo, perche vi anderà quella di più, & il lardo per lardare, e per dentro alli polli vna libra, e la spetie, meno di vn'oncia nelli domestici, & nelli saluatici, vn'oncia: & lo strutto, ò Butiro per impastare la detta cassa, mezza libra, e l'voua sei basteranno; e se li sopradetti Pasticci anderanno seruiti freddi, non vi occorrerà lo Strutto, nè Butiro; solamente due voua per indorarli per ogn'uno di detti Pasticci, quali si seruiranno nelli primi ser-

Nel pasticcio delli Volatili grossi vno, per pasticcio, e li mezani come capponi, & altri simili due per pasticcio basteranno. La farina per vno di detti pasticci in tutto lib. 5. e se anderanno di rileuo ve ne anderà più. lardo lib. 1. strutto lib. meza. spetie onc. 1. sei voua quādo ch'anderā

no feruiti cal di: e freddi 2.

feruitij di Credenza, e quando fi feruiranno caldi nelli primi feruitij di cucina.

Nel pafticcio delli volatili piccoli ve ne anderanno fei per pafticcio, farina lib. 4 lardo lib. 1. ftrutto, e zuccaro lib. meza per forte. fpetie meno d'oncia.

E nelli pelati piccoli, come Piccioni di Cafa, e di Torre, e Piccioni faluatici, de' quali non fe ne poneranno meno di fei per Pafticcio; quando però non fuffe il Piatto rinforzato di fette, ò otto perfone, perche bifognerà ponere la quantità, che ne venga vno per Conuitato; e delle Pollanchette d'India piccole, e Pollaftri, Fagianotti, e ftarne, e Perdici, & altri diuerfi Volatili di fimile grandezza, fe ne poneranno fei per Pafticcio, e così delle Tortore ancora, e delle Quaglie, e Tordi, & altri di fimil grandezza, dodici per Pafticcio bafteranno, e la farina per la caffa delli detti pelati piccoli, libre quattro per Pafticcio, & il lardo libre vna; e mezza libra di Butiro, ouero Strutto bafterà per impaftare detta caffa, e Zuccaro mezza libra, e fei Voua per impaftare, & indorare detta caffa, e fi feruiranno caldi nelli primi feruitij di cucina.

Pafticci, e pafticetti di diuerfi vccelletti, con piccadigl. di carne fi feruiranno con gl'Arofti, e fenza piccadiglio, con li primi feruitij di cucina.

E fi potranno fare delli Pafticci, e Pafticcetti di diuerfi altri Vccelletti graffi, ouero di mezza carne ancora, come di Beccafichi, Ortolani, e Lodole, & altri diuerfi di fimil grandezza, benche potranno feruire per regalo di detti Pafticci, con Piccadiglio di carne, & altri regali dentro ancora, e fi feruiranno caldi nelli fecondi feruitij di cucina, e quando fi faranno fenza Piccadiglio, e che fi poneranno altri regali di Cardi, ò Carcioffi teneri con Tartuffoli, & altri diuerfi regali, fi feruiranno caldi con fuo brodetto fopra nelli primi feruitij di cucina.

Pafticcio, e Pafticcetti di Piccadiglio, di diuerfi Volatili groffi, e piccoli, con fuoi regali. Cap. XXXVI.

Nel pafticcio di piccadiglio di pelati groffi, vno per pafticcio, e di quelli come capponi due, e delle ftarne fei per pafticcio. farina lib. 4. e mezza. Strutto meza libra, e nello sfogliato lib. 1. Graffo lib. 1. Animelle 4 Profutto, Midolla, Pignuoli, Pafferina, lib. meza per forte. voua 18. vccelletti 12 zuccaro lib. 1

IN quanto al modo di ordinare il Pafticcio, e Pafticcetti di Piccadiglio di diuerfi Volatili groffi, e piccoli, e prima nel Pafticcio di Piccadiglio di vn Pollo d'India groffo, con li fuoi regali che ci vanno dentro, vno bafterà, e così il Piccadiglio di qual fi voglia altro Volatile di fimile grandezza vno per Pafticcio farà à baftanza, & il Piccadiglio di due Capponi per Pafticcio, con li loro regali dentro bafteranno, e così altri, e diuerfi Pelati di fimile grandezza delli detti Capponi, bafteranno due per Pafticcio, e li Piccioni Cafalini, e ftarne, & altri diuerfi Volatili di fimile grandezza, non vorranno effere meno in Piccadiglio, di fei per Pafticcio, con li loro regali, & ingredienti dentro, fecondo le ftagioni, come diuerfi fegatetti, e tefticoletti, di diuerfi Polli, & Animelle, di Capretto, e di Vitella para due per Pafticcio, e graffo di detta Vitella, libre vna, e Midolla di Vaccina mezza libra, fcorza di Cedro Candita, ouero Cocuzzata di Genoua, mezza libra, Pignuoli, e Pafferina, mezza libra per forte, & Agrefta in grani, à baftanza, fenza ponerui detta Pafferina, dentro, e falami, ouero Profutto, battuto, ò in fette fottili dentro, mezza libra,

e do-

e dodici Vccelletti grassi, intieri, secondo le stagioni, con Prugnuoli, e tartuffoli dentro, & altri diuersi regali, secondo le stagioni.

E li sopradetti Pasticci, si potranno fare sfogliati, & all'Inglese, e senza sfoglio ancora, secondo, che sarà di gusto à chi gli ordinerà, e la farina per la Cassa delli detti Pasticci, libre quattro, e mezza per Pasticcio, & lo strutto, ouero Butiro, nello sfogliato vna libra, e senza sfoglio mezza libra basterà, e diciotto Voua, per quello all'Inglese, e nello sfogliato dieci basteranno, & il Zuccaro mezza libra, e la spetiaria meno d'oncia assai, & si seruiranno sempre caldi detti Pasticci nelli secondi seruitij di cucina con gli Arosti.

nello sfogliato, e lib. meza in quello all'Inglese. Spetie meno d'onc.

E si potranno fare diuersi Pasticcetti sfogliati, e senza sfoglio con il Piccadiglio di detti Volatili piccoli, e non se ne darà meno per Pasticcetto, che il Piccadiglio, di vno delli sopradetti, cioè di vna Starna, ò Perdice, ouero di altri Volatili di simile grandezza, con l'istessi regali, & ingredienti, che si poneranno nelli sopradetti Pasticci di Pelati grossi, però à portione; circa alla quantità d'ingrediente, che anderà in ciascheduno delli detti Pasticcetti, si poneranno detti regali ancora, e si seruiranno sempre caldi come quelli nelli secondi seruitij di cucina, con gli Arosti.

Pasticetti di piccadig. di volatili piccoli, come di starne, vna per pasticetto, senza i regali che si poneranno come qlli delli pelati grossi

Pasticcetti alla Genouese di diuerse Conserue di frutti, e sciroppati ancora. Cap. XXXII.

SE bene di sopra si è mostrato circa la quantità di ciascheduna cosa, che và in qual si voglia Pasticcio, e Pasticcetti di Animali Quadrupedi, e Volatili, con Piccadiglio, e senza Piccadiglio ancora; sarà però bene hauere alcuna cognitione delli Pasticcetti alla Genouese, sì di quelli di boccone, come di quelli da farne Piatto da per loro, di conserue di diuersi frutti, e di detti frutti sciroppati ancora, come Pera, e Mela, & altri diuersi frutti, e così di conserua di Cedro, e di Mela appie, e di Pera, ouero con Pasta di Genoua, ò Cocuzzata, Candita, con Midolla di Vaccina dentro; doue che in quelli da farne Piatto, non vorranno essere di minor larghezza di vna Piastra Fiorentina, con vn lauoro di Pasta intagliato sopra à tutti, ouero vn lauoretto di detta sopra à ciascheduno delli detti Pasticcetti, ò con gelo di chiara d'Voua, con Zuccaro sopra, siche non si darà meno di due oncie, e più di dette conserue, ò di altra robba, senza il grasso che vi anderà dentro, e secondo ancora la grandezza delle casse delli detti Pasticcetti, se saranno grande, ò piccole, e per ciò non si puol dare regola certa circa alla quantità della robba, tanto dell'Voua, Zuccaro, e farina, per impastare le casse delli detti Pasticcetti, quanto che il grasso, e Midolla di Vaccina, che vi anderà dentro.

Pasticetti alla Genouese di cōserua di diuersi frutti.

Nelli pasticetti alla Genouese non si darà regola certa circa alla quātità dell'ingredienti.

E però lo Scalco hauerà riguardo alla quantità che ne vorrà, e farà prouedere quanto in ciò li bisognerà, e se ne potranno far fare da magro ancora, mutando lo strutto, in Butiro, ouero buon oglio impastato con

Pasticcetti alla Genouese seruiti tre per Cõuitato con gli Arosti.

Zuccaro dentro, e non se ne daranno meno di due per fino in trè per Conuitato, e si seruiranno nelli secondi seruitij di cucina con gli Arosti, e saranno buoni per regalo di diuersi Piatti di Arosti ancora.

Perche si è mostrato il modo di ordinare li sopradetti Pasticci. Cap. XXXVIII.

Scalco ordinerà i detti pasticci, e le sottoscritte viuande, che bastino per il piatto ordinario, e rinforzato, più diuersamente, se li bisognerà.

SI come sopra ho mostrato il modo di ordinare diuersi Pasticci, e Pasticcetti di carne di Animali Quadrupedi, intieri, & in pezza, ouero in Bocconi, & in diuersi Piccadigli, e parimente si è mostrato il modo di ordinare diuersi Pasticci di Volatili intieri, & in diuersi Piccadigli ancora, non perche non se ne possino ordinare di molte altre, e diuerse sorti di più, ma si è mostrato il modo di ordinare questi pochi sopradetti, à fin che lo Scalco possa sapere circa alla quantità di robba, & ingredienti che in ciascheduno potrà ordinare, o sia poi di qual sorte esser si voglia delli sopradetti, purche habbia riguardo nella robba di ciascheduno, che ordinerà, sia à bastanza per il Piatto rinforzato bisognando di sette ouero otto persone, perche per il Piatto ordinario di sei persone, ciascheduno delli sopradetti sarà à bastanza, e se il Trinciante vorrà, basteranno per il Piatto rinforzato ancora ogni vno delli detti Pasticci, benche si potranno ordinare in diuersi altri modi di più delli sopradetti, secondo che sarà più di gusto allo Scalco; si come le sottoscritte Viuande, tanto da grasso, quanto quelle da magro, quali si potranno ordinare in diuersi altri modi di più, di quello che sotto si dirà, e con molta più robba ancora, e massime quando lo Scalco vorrà trattarsi alla grande, ouero, che vorrà far fare alcuni lauori di rileuo.

Modo di ordinare diuerse Torte, e Crostate, da grasso, e da magro. Cap. XXXIX.

PErche vi sono molte, e diuerse sorti di Torte, e Crostate, da potersi far fare da grasso, e da magro, hora si douerà sapere la quantità delle robbe, che anderanno in ciascheduna, quali potranno seruire per il Piatto di sei persone, se bene che in queste ancora non si potrà dare vna certa, e determinata regola, non solo per la diuersità della robba che in esse vada, ma per la diuersità delli gusti, perche saranno alcuni, che ne vorranno far fare in Tortiere, ouero Teielle, tanto smisurate, e grandi, si come veramente vsano, che non basterà la metà delle robbe, cioè dell'ingredienti, che quì sotto si diranno, doue che questi tali potranno ordinare tanta robba di più per ciascheduna Torta, ò sia Crostata, che sia à bastanza per dette Tortiere, ò Teielle grandi per il Piatto reale.

Cõdimenti di diuerse torte, ò crostate, se-

In quanto poi alli condimenti, sono molti e diuersi, perche se dette Torte si vorranno fare di polpa di carne di Animali Quadrupedi, ouero Vola-

latili, si come al suo luogo ho detto, saranno diuersi li condimenti, & il simile sarà di polpa di diuersi Pesci, ouero di Voua, e latte, ò fegati di detti Pesci, pur saranno diuersi li condimenti, e tanto sarà di diuerse altre sorti, delle quali si potranno far fare. cōdo la diuersità della robba che si farà no.

Ma non si resterà per ciò di accennare la maggior parte delle robbe che in esse anderanno, tanto nelle Torte, quanto nelle Crostate, di qual sorte esser si voglia, ò siano di diuersi frutti, ò veramente di diuerse conserue, e si dirà doue dette Torte, e Crostate anderanno seruite, ò nel primo, ouero nel secondo seruitio di cucina, ouero di Credenza. Nelle crostate di frutti netti di scorza, se ne darāno dui lib. per crostata. Farina lib. 1. e meza. Butiro, e zuccaro, lib. vna per sorte. Cannella meza oncia Voua sei, e nel piatto reale vi anderà più robba.

Hora circa à diuerse sorti di Crostate di qual si voglia sorte di frutti, non si darà meno di due libre di detti frutti netti dalla scorza per ciascheduna Crostata, e sono alcuni che pongano l'Voua sbattute dentro à dette Crostate, sopra alli sfogli di sotto, e dapoi pongano li frutti di sopra tagliati sottilmente con Zuccaro, e Cannella sopra, e si faranno senz' Voua ancora, con Zuccaro, e Cannella solamente sopra à detti frutti, siche volendole fare con l'Voua, sei per Torta, ò Crostata basteranno, due per impastare la Pasta, e dentro sbattute quattro, & vna libra di Zuccaro per ciaschednna Crostata trà dentro, e sopra, e poco più di mezza oncia di Cannella basterà, & il Butiro, ò strutto, quando che sarà con sfogli vna libra, e senza sfogli mezza libra basterà, e la farina per detti sfogli vna libra e mezza per Crostata, e se sarà senza sfogli vna libra di detta farina sarà à bastanza, e si seruiranno calde, e fredde, à beneplacito in tutti li seruitij tanto di Cucina, come di Credenza ancora. Tutte le Crostate si seruirannocalde, e fredde à beneplacito in tutti i seruitij di cucina, e di credenza.

Ve ne sono ancora molte altre di conserue di diuersi frutti, & altre di Candici diuersi, e di diuersi frutti sciroppati ancora; non vorrà esser meno di vna libra, e meza di qual si voglia sorte di dette Conserue, ouero Canditi, per ciascheduna Crostata, ò sia di scorza di Cedro candita, ouero di Pera pur candite, ò veramente Cocuzzata di Genoua, & altri simili Canditi, senza le altre robbe, che vanno mescolate con dette Conserue, e Canditi, perche quando dette Conserue saranno dure, si stempereranno con vino amabile bianco, e li detti Canditi ancora, e volendo si potranno ponere le Voua sbattute in dette Crostate ancora, sopra alli primi sfogli di sotto, ma non volendole, basteranno due voua solamente per impastar la Pasta; e della Farina se ne darà vna libra, e mezza, come nelle Crostate sopradette di frutti, e Strutto, ò Butiro vna libra, come sopra si è dato in quelle; ma il Zuccaro per dentro, e sopra à ciascheduna Crostata mezza libra basterà, e la Cannella mezz' oncia, e tanto si darà in qual si voglia Crostata di frutti sciroppati, e si daranno due libre di detti frutti per ciascheduna Crostata, quali tutte si potranno seruire in tutti li seruitij di Cucina, e di Credenza à beneplacito. Nelle crostate di diuerse cōserue, e di canditi dinersi, si darà vna, lib. e mezza per crostata di dette Cōserue, ouero canditi, lib. 1. e meza. Farina lib. 1. e meza. Voua sei. Butiro lib. 1 Zuccaro lib. mezza. Cannella mezza oncia. Eccetto che nel Piatto reale, perche v'anderà più robba.

In quanto à diuerse sorti di Torte Bianche da grasso, e da magro, e di Marzapanate, e fatte con diuersi latticinij, siche non vorranno meno robba per ciascheduna di due libre, e mezza, e dieci Voua fresche, perche mol- Nelle torte da grasso, e damagro, nō si darà meno robba per ciascheduna

na di due lib. e mezza per torta biãca; ò di laticinij, ouero di mãdole Ambrogine farina vnc. 8. Zuccaro lib. 1. e mezza. butiro lib. meza. latticinij lib. 2. e meza. Acqua rosa, e spetie à beneplacito.

molti si seruiranno della chiara solamente: & il Zuccaro, libre vna, e mezza per Torta basterà, e la farina meno di libra, perche non và se non vno sfoglio solo di sotto, poiche tali Torte si vsano fare con li sfogli: e lo strutto, ò butiro, mezza libra per torta sarà à bastanza, e l'acqua odorifera, & altri odori di Muschio à beneplacito, e così la spetiaria ancora, se bene che molti non ve la pongono, acciò che resti più bianca, e tali Torte si seruiranno sempre fredde nelli primi seruitij di Credenza, e si potranno lasciare bisognando con le frutte ancora.

Nelle torte alla Genouese, e alla Lõbarda da grasso, e da magro, nõ si darà meno ricotta, ouer altri latticinij, di due lib. per torta, senza l'herbe, & altri ingredięti farina l. meza formaggio li. mezza. Voua sei. Zucc. li. meza spetie mezza vncia.

Vi sono diuersi sorte di Torte alla Genouese, ouero alla Lombarda, & altre fatte di Crema, ouero di Farro, & altre diuerse materie fatte da grasso, e così di altre diuerse sorti da magro ancora, doue che non si darà meno robba per ciascheduna di due libre per Torta, sia di qual sorte esser si voglia, & il formaggio da grattare mezza libra, e sei Voua per ogni Torta, e mezza libra di Zuccaro trà dentro, e sopra basterà, e la spetie poco più di mezza oncia; siano poi dette Torti di diuersi formaggi freschi, con herbe buone dentro, ouero di Ricotte, ò Capi di latte, ò di qual si voglia altra sorte di latticinij, si seruiranno il più delle volte calde nelli primi seruitij di cucina, e fredde nelli primi seruitij di Credenza, e la farina per vno sfoglio solo mezza libra basta.

Lattic. lib. 2. nelle torte da grasso, e da magro si darà la quãtità di robba ch'in qlle alla Genouese e Lombarda sopradette, eccetto che i cõdimenti, perche saran differenti assai, ma sarãno megliori in pasticci.

Benche vi siano molte, e diuerse altre Torte da poterſi far fare, sì da grasso, come da magro, in particolare quelle da grasso, come di polpa di diuerse sorti di carne di Animali Quadrupedi, e Volatili, quali lascierò à parte, perche le hò accennate alli lor luoghi, & anco mi pare che conuenghino più in diuersi Pasticci, e Pasticcetti, che in Torte, ouero in Crostate, e così quelle da magro ancora di polpa di diuersi Pesci, pur conuerranno più in diuersi Pasticci, che in Torte, ò Crostate, siche si potrebbe dire molto più ancora circa à diuerse Torte, e Crostate da grasso, e da magro, ma si sono accennate queste poche solamente, per sapere la quantità della robba, che in quelle del Piatto di sei persone anderà, eccettuando però sempre quelle Torte, ouero Crostate, che si vorranno far fare per il Piatto rinforzato, e quelle per il Piatto reale ancora, perche bisognerà che lo Scalco ordini quella robba di più che in ciascheduna anderà, si come sopra al suo luogo ho detto.

Modo di ordinare diuersi lauori di Paste per regalare Piatti. Cap. X L.

Paste diuerse per regalare diuerse viuande da grasso, e da magro.

SE lo Scalco vorrà, potrà regalare Piatti di diuerse Viuande, sì da grasso, come da magro, con lauori di diuerse Paste, ò sfogliate, ouero reali; e con diuerse sorti di Biscottini, si come quelli di Sauoia, e con altre, e diuerse sorti, e con altre Paste diuerse di Zuccaro, con chiara d'Voua dentro, fatte in diuerse forme, & anco con diuerse altre Paste ordinarie passate per la seringa, e fritte, ouero diuerse sorti di frittelle seruite con

te con

te con Zuccaro sopra, e ad vn bisogno il Pane in fette indorato e fritto, e molte altre sorti di regali vi sono per regalare Viuande, quali lascio à parte nominarli, perche non si darà in questi ancora regole circa la quantità della robba che in ciascheduno di detti regali potrebbe andare, acciò che detto Scalco conforme alla quantità di Viuande, che vorrà regalare, ne farà fare la prouisione sufficiente di quanta li bisognerà.

Modo di ordinare diuersi alessi di Quadrupedi, e Volatili, domestici, e saluatici. Cap. XLI.

SArà bene à sapere la quantità di carne, che si potrà dare per il Piatto di sei Persone, e rinforzato ancora, doue che non si ordinerà meno di carne di sette in otto libre, e per il Piatto rinforzato, noue in dieci libre, purche dette carni di Quadrupedi siano atte da cucinarsi, e nelle parti che siano buone da fare alesse, e frolle à bastanza, benche le carni delli Animali domestici, saranno megliori, che quelle delli Saluatici, particolarmente per farle alesse, perche quelle saluatiche saranno megliori in diuerse Pottaggierie, & Arosto, che in altra maniera cucinate, e li detti alessi si seruiranno caldi con verdura di fiori, & herbe buone sopra nelli primi seruitij di cucina, si come le teste di detti Quadrupedi, in particolare quella della Vitella Mongana, e quelle di Porco domestico, e saluatico si seruiranno si come al suo luogo si dirà.

Carne alessa per il piatto di sei persone libre sette in otto, e per il rinforzato noue in 10. lib.

Vi sono ancora diuersi Volatili pur da fare alessi domestici, e saluatici, benche saranno megliori Arosto, & in diuerse Pottaggierie, che in altra maniera, accommodati, doue che per detto Piatto di sei persone, e rinforzato ancora, non si darà meno di due Capponi per Piatto, ouero Fagiani, ò Pollanchette d'India, di simil grandezza delli Capponi, e così delli Pauoni giouani, e Galline nostrane, e Prataruole, & Anatre domestiche, e saluatiche, pur se ne daranno due per il Piatto di sei persone, e trè per il rinforzato, con diuerse copriture sopra, conforme alle stagioni, e si seruiranno frolli à bastanza, ripieni, e senza riempitura ancora nelli primi seruitij di cucina.

Pelati alessi per il piatto di sei persone i capponi dui per piatto, le galline, & anatre, tre, quali seruirãno per il piatto rinforzato ancora.

Vi sono altri Volatili più grossi delli sopradetti, de quali vno per Piatto basterà, tanto per quello di sei persone, quanto per il rinforzato, e massime li polli d'India grossi, e Pauoni, & Oche domestiche, e saluatiche; quali pelati si potranno fare alessi, con diuerse copriture sopra, secondo le stagioni, e si seruiranno frolli à bastanza, benche questi ancora saranno megliori sottestati, ouero Arosto, che in altra maniera, e si seruiranno come li sopradetti Capponi, nelli primi seruitij di cucina.

Pelati grossi alessi vno per piatto tãto di sei persone, quanto per il rinforzato.

Resta ancora à sapere di alcuni Volatili piccoli, come Piccioni domestici, e saluatici, Pollastri, Starne e Perdici, & altri di simile grandezza, de quali non se ne darà meno di vno per Conuitato, e si potranno seruire questi ancora con diuerse copriture sopra, si come li sopradetti pelati grossi.

piccioni alessi & altri simili vno per cõuitato basterà.

Vi

quaglie, e tortore aleſſe due per cõuitato baſteranno. Vcelletti piccoli quattro per cõuitato, almeno.

Vi ſono le Tortore, Quaglie, e Tordi, & altri di ſimile grandezza pur da fare aleſſi, doue che non ſe ne darà meno di due per Conuitato, e così di diuerſi altri Vccelletti piccoli ancora, come Lodole, Caſtraghe, e Fringuelli, e molti altri di ſimile grandezza, de' quali non ſe ne daranno meno di quattro per Conuitato, ma ſaranno aſſai megliori in diuerſi Pottaggietti, & Aroſto, che in altre maniere accommodati, benche molti ſiano che tali Vccelletti li vogliano aleſſi, e perciò ſi ſeruiranno come li ſopradetti pelati aleſſi, con copriture, e ſenza ſi come tutte le ſopradette carni delli Quadrupedi ſopradetti, & anco tutti li ſopradetti Volatili, ſi potranno ſeruire nella Oglia alla Spagnuola, con Proſutto, e diuerſi legumi, & herbe dentro, la qual ſi ſeruirà nelli primi ſeruitij di cucina con gli Aleſſi.

oglia alla Spagnuola, cõ diuerſe carni, e legumi dẽtro.

Modo di ordinare diuerſe Pottaggierie di Quadrupedi, e Volatili, domeſtici, e ſaluatici. Cap. XLII.

Nelle pottaggierie di pezza intiera di carne, ſi darãno lib. 7. in 8. ſenza regal & il deſtrutto lib. 1. e nelle pottaggierie di Piccadiglio lib. meza di detto deſtrutto. Spetiaria meza oncia baſterà per piatto. Midolla di vaccina lib. meza. Graſſo di vitella lib. meza in dette pottaggierie di piccadiglio.

HAuendo ſopra detto della quantità di carne, che anderà per il Piatto di ſei perſone, e rinforzato, nelli aleſſi, ſarà bene à ſapere quanta ſe ne porrà dare per Piatto in diuerſe Pottaggierie, le quali vanno ſeruite con diuerſi ingredienti di diuerſi frutti freſchi, ò ſecchi, ſi come alli lor luoghi ſi dirà, ma non già ſecondo diuerſi guſti, perche chi ama il bruſco, & altri il dolce, e per ciò non ſe ne darà certa regola, acciò che ogn'vno ſi poſſa acccommadare conforme à i luoghi, e ſtagioni, & anco à diuerſi guſti, ma ſi bene ſi dirà la quantità della carne di qual ſi voglia ſorte di Quadrupedi domeſtici, e ſaluatici, atti da cucinarſi, della quale non ſe ne darà meno di ſette in otto libre per Piatto, come ſi è dato nelli ſopradetti aleſſi, eccetto che in alcune Pottaggierie di diuerſi Piccadigli, ſi come nelli Polpettoni all'Ingleſe, & altri polpettoni ripieni, & à peretta, e molte altre ſorti di Polpette, e Bragiuole, & altre Pottaggierie ſimili, doue che ſi daranno quattro libre di carne netta dall'Oſſo per il Piatto di ſei Perſone, con li ſuoi regali che vanno in dette Pottaggierie, e condimenti, ſi che ſi darà ſtrutto, ò lardo, ouero altro graſſo, vna libra per Piatto nelle Pottaggierie di pezza intiera, & vna mezza libra in quelle delli Piccadigli, e Bragiuole, & altre ſimili Pottaggierie, e la ſpetiaria vna mezza oncia per Piatto baſterà, tanto nelle carni domeſtiche, quanto nelle ſaluatiche ancora, laſcio à parte diuerſe ſorti d'ingredienti, come Pignuoli, e Paſſerina, ſcorza di Cedro Candita, ouero Cocuzzata di Genoua da fiorire detti Polpettoni di Piccadiglio, con la Midolla di Vaccina mezza libra, & il graſſo di Vitella mezza libra, ſe bene che ogn'vno ſi potrà accommodare conforme non ſolo à diuerſi guſti, ma ancora alli luoghi doue vno ſi ritrouerà, perche non potendo hauere la ſcorza di Cedro Candita, ſi ſeruirà delli Pignuoli, e tanto ſaranno buoni, da fiorire detti Polpettoni, e ſi ſeruiranno dette Pottaggierie ſempre calde nelli primi ſeruitij di cucina con gli Aleſſi.

Si che reſta di moſtrare il modo di ordinare diuerſe Pottaggierie di Volatili

latili diuerſi, quali la maggior parte anderanno ripieni, e ſotteſtati, ſeruiti con diuerſi regali di diuerſi frutti freſchi, ò ſecchi dentro, e con Vino amabile, e moſto cotto, e maſſime nelle ſaluaticine, nelle quali vi conferiſcono aſſai; ſi come alli lor luoghi ſi dirà hora circa alla quantità che ſi potrà dare per il Piatto di ſei perſone, e rinforzato ancora, dico che ſe ne daranno di ciaſcheduna ſorte, tanto piccoli, quanto groſſi, quanti ſe ne ſono dati nelli aleſſi di detti Volatili, con li loro regali dentro, ſecondo che ſi poneranno nelle Pottaggierie delle carni delli ſopradetti Animali Quadrupedi, e conforme ancora à che ſarà di guſto à quelli che ordineranno dette Pottaggierie, ſecondo le ſtagioni, quali ſi ſeruiranno come le ſopradette nelli primi ſeruitij di Cucina.

Nelle pottaggierie delli volatili ſe ne darãno per il Piatto tanti quãti ſe ne ſono dati nelli aleſſi di detti volatili.

Modo di ordinare diuerſi Aroſti di Quadrupedi, e Volatili, Domeſtici, e Saluatici. Cap. XLIII.

SArà bene à ſapere il modo di ordinare diuerſe ſorti di Aroſti di Animali Quadrupedi, e Volatili, tanto per la quantità che lo Scalco ne douerà far prouedere, nelle parti però atte per fare Aroſto, e frolle à baſtanza, quanto che al Cuoco, che le douerà cucinare, e ſeruire con ſuoi regali attorno, e diuerſe ſalſe ſopra, in particolare ſopra alle ſaluaticine; doue che ſe ne daranno di qual ſi voglia ſorte libre ſette per fino in otto, per il Piatto ordinario, e libre noue per fino in dieci per il Piatto rinforzato, ſi come ſi è data nelli aleſſi delli ſopradetti Quadrupedi, & il lardo per lardare libre vna, e mezza nelle ſaluaticine, e nelle domeſtiche, poco più di vna libra baſterà, e quando ſi ſeruiranno caldi nelli ſecondi ſeruitij di cucina con diuerſe ſalſe ſopra, conforme à che ſaranno di guſto allo Scalco, e quando ſi ſeruiranno freddi nelli primi ſeruitij di Credenza.

Nelli aroſti delli quadrupedi ſi darà per il piatto libre 7. e rinforzato lib. 9. in 10. di carne lardo lib. 1. e mezza. E le ſalſe ſi faranno fare à guſto del patrone.

Hauendo ſopra detto la quantità di carne da fare Aroſto, e per il Piatto di ſei perſone, e rinforzato, doue che ſarà bene di ſapere la quantità di diuerſi Aroſti di Volatili, di qual ſi voglia ſorte, domeſtici, e ſaluatici, grandi, e piccoli, de' quali ſe ne daranno tanti per ciaſchedun Piatto, quanti ſe ne ſono dati nelli aleſſi, e Pottaggierie delli detti Volatili, ſenza però diuerſi ingredienti che vanno nelle riempiture delli Volatili, e così diuerſe ſalſe ancora, quali robbe lo Scalco le ordinerà conforme à che più li guſteranno, & il lardo per lardare li Pelati groſſi per ciaſchedun Piatto vna libra, perche nelli Pelati piccoli poco più di mezza libra baſterà, e ſi ſeruiranno come gli Aroſti delli ſopradetti Quadrupedi, nelli ſecondi ſeruitij di cucina li caldi, e li freddi nelli primi di Credenza, quali ſi potranno laſciare tutti li ſopradetti Aroſti freddi, in particolare quelli delli detti Volatili, per vna riempitura di Tauola per fino alle frutte, però biſognando.

Delli volatili groſſi, e piccoli, ſe ne darãno per far' aroſto tãti per piatto, quanti ſe ne ſono dati nelli aleſſi, e pottaggierie di detti volatili.

Volatili aroſto freddi ſi laſcierãno in tauola per fino alle frutte, biſognando.

Vi ſono diuerſe ſorti di Animali Quadrupedi ancora, quali vanno ſeruiti Aroſto, & intieri, come diuerſi Conigli, doue che per il Piatto ordinario ſe ne daranno trè, e delli piccoli detti in Iſpagna Gaſapos, ſe ne daranno

diuerſi quadrupedi intieri aroſto, ripieni, e ſenza

[...]mpitura ser- uiti cō diuerse salse sopra, si darà lardo per piatto poca cosa più di libra.

ranno sei per Piatto, e così delle Lepri quando che saranno grosse se ne darà vna, e delli lepratti, quando che saranno alquanto grossi due per Piatto basteranno, & essendo piccoli, trè per Piatto saranno à bastanza, e delli Porchetti d'India, cioè Coniglietti, sei per Piatto, per essere questi Animaletti piccoli assai, e per il Piatto rinforzato vno per Conuitato basterà, e delle Porchette domestiche, e saluatiche vna per Piatto, e così delli Capretti vno per Piatto sarà assai, & altri diuersi Animali Quadrupedi, de' quali si potranno far fare Arosto intieri, ripieni, e senza riempitura, e per quelli che anderanno lardati si darà poco più di vna libra di lardo per Piatto, e le riempiture, e le salse doue anderanno, lo Scalco le farà fare conforme a che più gli piaceranno, e si seruiranno come tutti li sopradetti Arosti, nelli secondi seruitij di cucina, li caldi, e li freddi nelli primi di Credenza.

Pasticci di Pesce intiero, e di pezza intiera, e suoi condimenti. Cap. XLIV.

Nel Pasticcio di Pesce intiero, ouero di pezza intiera si darà sei in sette lib. di pesce. farina lib. 6 tarantello li. 1 spetiaria v. oncia. Oglio, ouero butiro, cō diuersi regali à bastanza.

PEr il Pasticcio di Pesce intiero, ouero di pezza intiera, di qual si voglia sorte, purche sia atto per fare Pasticci, non ci vorrà meno di sei in sette libre di Pesce per Pasticcio, ò sia di Storione, ò Spigola, ouero Ombrina, e Cefalo, ò veramente Tonno, e similmente di quelli di acque dolci, come il Carpione, e Truotte, benche ve ne siano di molte altre sorti qual lascerò nominarle, perche bisognera che lo Scalco si accommodi conforme alli luoghi; se non potrà hauere Carpioni, & Ombrina, si seruirà di Lucci, e Tinche: circa alli regali che si possono ponere in detti Pasticci, ve ne sono molti, ma secondo li luoghi, e stagioni, quando però anderanno seruiti caldi, e si larderanno con Tarantello, & Alicette salate, vna libra per Pasticcio di detto Tarantello dissalato basterà, & anderanno rinfrescati con latte di Mandole, ouero di Pignuoli, ò con oglio bollito con Agresta chiara, ouero sugo di Melangole dentro, e la farina per la cassa non vorrà essere meno di libre sei, se però il Pasticcio non hauerà da essere molto grande, perche ce ne anderà di più; qual si impasterà con oglio, ouero Butiro, e la spetiaria poco meno di vn oncia, e massime quando che detto Pasticcio anderà seruito caldo, e si seruirà nelli primi seruitij di cucina, e quando che andera seruito freddo, non vi occorre alcun regalo dentro, nè rinfrescarlo, ma si darà vn oncia di spetiaria, e si seruirà nelli primi seruitij di Credenza.

Pasticcio di Pesce in Bocconi con suoi regali dentro. Cap. XLV.

Si darà nel pasticcio di pesce in bocconi lib. 4.

PEr il Pasticcio di Pesce in Bocconi, cioè in pezzetti di qual si voglia sorte delli sopradetti Pesci del Pasticcio di pezza intiera, ouero di Anguille, e massime quelle di Comacchio in Lombardia, e lago di

Marta

Marta in Campagna di Roma, e Lamprede grosse, le quali non ho trouato le maggiori di quelle che vengano in Madrid in Ispagna, benche non siano molto fresche per il longo camino, che sono portate in detto luogo, é con molte altre, e diuerse sorti di Pesci di Mare, e di Acque dolci, con li regali che conforme alle stagioni vanno in detti Pasticci, con Tarantello dissalato in fette libre vna per Pasticcio, con diuersi frutti freschi, e secchi, dentro, cioè Pignuoli, e Passerina, Prugnoli, e Tartuffoli, con Cardi, e Carcioffi teneri, Peselli con scorza, e senza scorza ancora, e con diuersi frutti di Mare, come Aloguste, & Ostraghe, codette di Gambari, Peretta di Ranocchi, e molti altri e diuersi regali, i quali vi sono da ponerui dentro in detto Pasticcio, se bene che la maggior parte delli sopradetti regali, possano seruire per fare diuersi Pasticci, e Pasticcetti da per loro, doue che si potrà ordinare libre quattro di qual si voglia sorte delli sopradetti Pesci, ouero di altre diuerse sorti, purche siano con poca spina, & atti per farli in bocconi, con parte delli sopradetti regali dentro, e la farina per la cassa di detto Pasticcio libre cinque, e l'Voua per impastare, & indorare sei con Butiro, mezza libra basterà, & in giorno da magro con Oglio à bastanza, e per condirlo dentro, e rinfrescarlo, si come il sopradetto Pasticcio caldo di pezza intiera, e secondo che sarà di gusto allo Scalco, non solo del condimento, ma di far ponere li regali ancora, e la spetiaria meno di vn'oncia basterà, e si seruirà sempre caldo nelli primi seruitij di cucina.

farina lb. 5. voua sei. Butiro lb. meza. Oglio à bastanza. tarantello li. 1. Spetiaria meno d'vn' onc. e li regali à beneplacito di chi ordinerà.

Pasticcio in bocconi si farà con pesce di poca spina e si seruirà caldo.

Pasticcio all'Inglese, e sfogliato di Piccadiglio di diuersi Pesci, e suoi regali. Cap. XLVI.

Per il Pasticcio all'Inglese, ouero sfogliato, di Piccadiglio di polpa di qual si voglia sorte di Pesce, pur che sia buono per tal'effetto, non vorrà essere meno di libre quattro netto per Pasticcio, senza li regali, che fanno tutti quelli, che si sono nominati nel sopradetto Pasticcio in Boccni, cioè Passerina libra mezza, Pignuoli libra mezza, vna Alogusta in pezzetti, e cinquanta codette di Gambari, d'acque dolci, con venti-quattro peretta di Ranocchi, e trenta Ostraghe, mezza libra di Tarantello dissalato in fette sottili dentro, e scorza di Cedro Candita mezza libra, con li sopradetti regali del Pasticcio in bocconi, & altri diuersi ancora, secondo il gusto dello Scalco, e nella stagione che si ritrouerà, e la farina per le casse de detti Pasticci, libre sei per ciascheduno, tanto all'Inglese, quanto in quello sfogliato, e tanta se ne darà nelli sopradetti Pasticci da grasso detto sopra à suo luogo, e la spetiaria poco più di mezza oncia per Pasticcio, e si rinfrescheranno, come il sopradetto Pasticcio in Bocconi, e seruiranno tanto quello all'Inglese, quanto lo sfogliato, caldi nelli secondi seruitij di cucina con gli Arosti, e fritture di diuersi Pesci.

Nel pasticcio all'Inglese, e sfogliato, si darà pesce li. 4 farina lib. 6. Pignuoli, Passerina, scorza di cedro, tarantello, li. meza per sorte.

Pasticcio all'Inglese, e sfogliato, si seruiranno caldi nelli secondi seruitij di cucina, con gli arosti.

Pasticcetti di Piccadiglio, di diuersi Pesci, con loro regali. Cap. XLVII.

Nelli pasticcetti di piccadiglio si darà pesce li. meza senza li regali, che si poneranno dentro, de' quali se ne potranno fare pasticcetti ancora.

NElli Pasticcetti di Piccadiglio di polpa di diuersi Pesci, sfogliati, e senza sfoglio, non vorrà essere meno Pesce, di mezza libra per Pasticcetto, e che sia atto per fare tali Piccadigli, e si potranno ponere tutti li regali, & ingredienti, che si poneranno nelli sopradetti Pasticci all'Inglese, e sfogliato, però à sufficienza, circa la quantità che anderà di detti regali, per ciaschedun Pasticcetto, e si seruiranno nelli secondi seruitij di cucina, con gli Arosti, e fritture di detti Pesci; e se ne potranno fare ancora di diuersi frutti di Mare, e di interiori di diuersi Pesci, come di latte, & voua di Storione, & Ombrina, e Truotta grossa, onero di Reina, & anço di fegati di alcuni Pesci, come di Lucci, ouero di Botta trigia, e di diuersi altri Pesci di Mare, e di acque dolci, e similmente di Aloguste, e codette di Gambari, e di Ostraghe, si come ancora di diuerse cappe longhe, e tonde, con Tartuffoli dentro, quali cose tutte possano seruire per regalare diuersi Pasticci, e Pasticcetti ancora, senza molt'altre sorti di Pesci, quali lascio à parte nominarli, secondo li luoghi, e per ciò se lo Scalco alcune volte non potesse hauere alcuni delli sopradetti regali, bisognerà che faccia con Peretta di Ranocchi, e Tarantello dissalato, e si ingegnerà di far fare le Viuande, che li bisogneranno, con simili regali, non potendoli hauere megliori.

Modo di ordinare diuerse sorti di Pesci alessi di Mare, ouero di acque dolci. Cap. XLVIII.

Nelli pesci alessi si darà per il piatto ordinario lib. 7. e rinforzato lib. 8. eccetto quelli che ne anderà seruiti, vno per Conuitato, con lor Copriture sopra, e senza Copriture ancora.

PErche sopra si è trattato della maggior parte delle Viuande, sì di grasso, come d'alcune da magro ancora, circa alla quantità di robba che lo Scalco douerà ordinare per il Piatto di sei persone, e rinforzato sarà bene sapere ancora quanta se ne potrà ordinare nelli Pesci alessi, che di qual si voglia sorte delli detti Pesci, ò siano di Mare, ouero di Acque dolci, purche siano buoni per fare alessi, doue che se ne darà libre sette in otto per il Piatto ordinario, & otto in noue per il rinforzato, ò siano Pesci intieri, ò veramente in pezza; ma quando si seruiranno teste di Storione, ò Tonno, ouero d'Ombrina, ò veramente di altri Pesci grossi simili, che quali alle volte peseranno venticinque, ò trenta libre l'vna e però non si puol dare regola certa; ma quando si seruiranno alcuni Pesci piccoli, e che ne vadi seruito vno per Conuitato, si darà ordine la quantità che anderà per il Piatto di sei persone, e tanti di più, quanti saranno Conuitati alla Mensa, e si seruiranno caldi nelli primi seruitij di cucina con diuerse Copriture sopra, conforme alle stagioni, o con finocchietti bianchi, e Sparagi, o Tartuffoli, e Prugnuoli, & altre diuerse Copriture, e senza Copriture anc-

Pesci alessi seruiti caldi nelli primi seruitij di cu-

ancora, con Oglio, Pepe, e ſugo di Melangole, o Aceto ſopra, e ſi potranno ſeruire freddi ancora, alcuni Peſci doppo cotti aleſſi, e ſalpimentati, e ſi ſeruiranno nelli primi ſeruitij di Credenza, ſi come al ſuo luogo meglio ſi intenderà.

cina, con copritura, e ſenza, e freddi nelli primi di credenza.

Modo di ordinare Pottaggierie di diuerſi Peſci, con loro regali, & alcuni con ſcorza ancora. Cap. XLIX.

RESta à ſapere ancora circa alla quantità, che ſi douerà ordinare in diuerſe Pottaggierie delli ſopradetti Peſci, tanto delli Marittimi, quanto di quelli di Acque dolci, doue che ſi darà l'iſteſſa quantità che ſi è dato nelli ſopradetti Peſci Aleſſi, con gli regali, & ingredienti che vanno in dette Pottaggierie, come diuerſi frutti freſchi, ò ſecchi dentro, & il reſto delli regali, & ingredienti che ſi poneranno nel Paſticcio di Peſce in Bocconi, con Agreſta in grani al ſuo tempo, con Vino bianco amabile, con Agreſta chiara, ouero ſugo di Melangole dentro, con herbette buone battute, e ſpetie à baſtanza, & altri regali, quali lo Scalco li ordinerà conforme alle ſtagioni.

Nelle pottaggierie di peſce intiero ſi darà per il piatto ordinario, e rinforzato, tanto quanto ſe n'è dato nelli aleſſi di detti peſci, eccetto che nelle Pottaggierie di bragiole, e polpette di piccadiglio perche lib. 4 per piatto baſteranno cõ li loro regali dētro.

E quando che detti Peſci anderanno ſeruiti nelle Pottaggierie di diuerſe Polpette, e Bragiuole, ouero in Polpette diuerſe di Piccadiglio, ſi come gli Polpettoni all'Ingleſe, & altre ſimili Pottaggierie, ſi daranno quattro libre di Peſce netto, & atto per ſimile effetto, da poterlo fare in dette Pottaggierie per il Piatto ordinario, e nelli Polpettoni di Piccadiglio, ſi poneranno tutti li regali, & ingredienti che ſi poneranno nel Paſticcio all'Ingleſe, e sfogliato, ſi come ſopra al loro Capitolo ho detto, e ſi ſeruiranno caldi nelli primi ſeruitij di cucina.

E così le Pottaggierie delli detti Peſci intieri ancora ſi ſeruiranno caldi nelli primi ſeruitij di cucina, con loro regali, & ingredienti ſopra, e le Tartarughe, ſi faranno in diuerſi Pottaggi, e ſe ne darà almeno vna per Conuitato, ò nella ſcorza, ò veramente in Piatti, e ſi ſeruiranno come le dette Pottaggierie di Peſci, però di quelle piccole, e non molto grandi.

Peſci diuerſi in Pottaggierie, ſeruite calde nelli primi ſeruitij di cucina.

Modo di ordinare diuerſi Peſci Aroſto, con loro regali, & altri diuerſi Marinati, e fritti. Cap. L.

VI ſono molte, e diuerſe ſorti di Peſci da poterli far fare aroſto, e ſorteſtati, intieri, & in pezzi, quali ſi ſeruiranno con diuerſi marinati, e ſalſe ſopra, & altri regali, e per ciò di queſti ancora ſe ne darà l'iſteſſa quantità per il Piatto ordinario rinforzato, che ſi è dato nelli ſopradetti Peſci aleſſi, e l'intieri ſi ſeruiranno con loro marinato, con Pignuoli, e Paſſerina, ouero Zibibo ſenz'oſſi ſopra.

Peſci aroſto ſe ne darãno per il piatto, quãti ſe ne ſon dati nelli peſci aleſſi.

E così li Peſci piccoli ancora, de' quali ne vada ſeruiti vno, ò più per

Con-

Conuitato, e si seruiranno caldi nelli primi seruitij di cucina.

Pesci grossi intieri, ouero in pezza, e lardati, & arostiti allo spedo, ouero sottestati, si seruirãno nelli secondi seruitij di cucina, con le fritture.

E quelli Pesci che anderanno lardati, con Tarantello dissalato, & Alicette, intieri su la Graticola, Arosto, ouero sottestati al forno, & altri di pezza intiera, & Arostiti allo spedo, quali si seruiranno con diuerse salse sopra, si come al suo luogo si dirà, l' quali si seruiranno l'intieri nelli primi seruitij di cucina, e quelli in pezza lardati, & Arostiti allo spedo, si seruiranno caldi, con sù salsa, e Cappari di Genoua sopra, nelli secondi seruitij di cucina con altri diuersi Pesci fritti, & Arosto, tramezzati con diuersi lauori di Paste, & alcune fritte seruite con Zuccaro sopra.

Pesci marinati, & accarpionati, si seruirãno nelli primi seruitij di credenza, e se ne darãno tanti per il piatto ordinario, quãti se ne sono dati nelli alessi di detti pesci.

Resta à sapere ancora la quantità di diuersi Pesci marinati, & Accarpionati, doue che lo Scalco ne darà tanti, quanti se ne sono dati nelli alessi delli sopradetti Pesci, e quando si seruiranno detti Pesci, tanto li marinati, quanto li Accarpionati, freddi, nelli primi seruitij di Credenza, e come si riscalderanno, e si seruiranno con suo marinato caldo, con Pignuoli, e Passerina sopra, ouero altri regali, si seruiranno nelli primi seruitij di cucina con gli alessi, & altre Pottaggierie.

E quando detti Pesci Accarpionati si riscalderanno sù la Graticola con Zuccaro, Pane grattato, e Cannella sopra, ouero si infarineranno con fior di farina, ouero Pane grattato, e che si ritriggeranno, si seruiranno caldi nelli secondi seruitij di cucina, con Zuccaro sopra, e con diuerse altre salse sopra ancora.

Pescetti per frittura, se ne darãno libre tre per il piatto ordinario, e rinforzato ancora, eccetto quelli che ne anderanno seruiti vno, ouero più per Conuitato.

Circa à diuerse sorti di Pescetti piccoli, quali si seruiranno fritti, si come la frittura franzese, lattarini di Mare, e di Acque dolci, & Alicette, e Gambarelli di Mare, e di Acque dolci, e Calamaretti, & altri diuersi Pescetti buoni solamente per frittura, tanto delli Marittimi, quanto di quelli di Acque dolci, non se ne darà meno di tre libre per il Piatto ordinario, e rinforzato ancora, e si seruiranno caldi nelli secondi seruitij di Cucina, con diuerse Paste fritte, con Zuccaro sopra attorno, e con altri diuersi Pesci Arosto, & similmenre si seruiranno li Granci, e Gambari teneri fritti con li detti regali di Paste attorno, con Melangole, e limoni tagliati, de' quali non se ne daranno meno di sei per Conuitato, e così le linguatte, cioè sfoglie fritte, & altri diuersi Pesci piccoli di vna libra l'vno, de' quali ne vada seruito vno per Conuitato, & essendo più piccole se ne daranno due, e più bisognando, e si seruiranno come le sopradette fritture, con li loro regali attorno.

Pesci fritti, seruiti nelli secondi seruitij di Cucina.

Modo di ordinare diuersi frutti di Mare, come Granceuole, & Aloguste, & altri diuersi Pesci con scorza. Cap. L I.

delli frutti di Mare, lo Scalco ne darà la quantità, che si farà di gu-

BEnche molte, e diuerse sorti di frutti di Mare vi siano, nientedimeno se ne diranno alcune solamente, acciò lo Scalco possa saper la quantità, che ne douerà seruire per il Piatto ordinario, e rinforzato, se bene

ne che di questi ancora non se ne potrà dare vna certa regola, perche alcune volte non se ne puol hauere la compita quantità che bisogneriano, doue che non si daranno meno di due Aloguste, cioè Gambari leoni per il Piatto ordinario, però essendo grandi, perche se saranno piccole ce ne vorranno più, e delle Granceuole almeno vna per Conuitato, e delle Ostraghe se ne daranno sei per Conuitato, e delli Granci, e Gambari di Acque dolci con scorza dura, pur se ne daranno sei per Conuitato saranno assai, e delli Cardetti di Mare, e diuerse sorti di Cappe longhe, e tonde, e Patelle, e telline, & altre diuerse simili, se ne daranno tante di ciascheduna delle sopradette sorti, quante saranno di gusto allo Scalco, perche non si può dare vna certa regola in dette materie.

sto per il piatto ordinario, e rinforzato ancora.

Diuersi frutti di mare, serui ti nelli secōdi seruitij di credenza.

E si seruiranno nelli secondi seruitij di Credenza, con le frutte, con loro Condimenti, e regali attorno, eccetto che quando si faranno in diuersi Pottaggietti, perche anderanno seruiti nelli primi seruitij di cucina.

Modo di conuitare moderno, differente dall'antico, e perche si serue il Piatto rinforzato. Cap. LII.

DI sopra si è mostrato la maggior parte delli modi da ordinare diuerse Viuande, da grasso, e da magro, circa la quantità di robba, che in ciascheduna vada, tanto per il Piatto ordinario di sei persone, quanto per il rinforzato di sette, e otto persone ancora, se bene che anticamente di otto persone faceuano due Piatti, perche era solo di quattro persone, e dauano la maggior parte della robba trinciata in Piatti piccoli in Tauola, qual era meno assai di quella che si vsa dare al presente, perche si trincia tutta alla Mensa, e si serue in Piatti reali, e mezzi reali, & imperiali ancora, quali sono li più grandi che si vsino, doue che ci vuole molto più robba per riempirli, di quella che anticamente poneuano; e per ciò non solo basterà alli sei per il Piatto ordinario, ma à otto, e noue bisognando ancora, perche alle volte si seruiranno alcuni Animali Quadrupedi, e ripieni, e Volatili ancora con li loro regali attorno li Piatti, che non solo basterà per il Piatto ordinario, ma per il rinforzato ancora.

Modo di seruire moderno differente dal l'antico.

E se benche sopra al suo luogo ho detto del Piatto rinforzato, ho però voluto replicarlo, acciò che in occasione di foresterie che sopragiungessero allo Scalco improuisamente, di più Conuitati, di quello che di già hauesse fatto fare le prouisioni aggiustate, per li suoi Piatti compiti, che li bisognauano, in quella volta possa fare aggiungere tutte quelle Viuande, che ne anderanno seruite vna per Conuitato, come Piccioni, e Pollastri, o veramente Tordi, & altre diuerse Viuande simili, si come diuersi Pasticcetti ancora, perche sarà più espediente faccenda, di fare aggiungere dette Viuande, che di hauere à far fare il Piatto compito, poiche del resto delle Viuande, come polli d'India grossi, ò Fagiani, ouero diuerse altre sorti di Carnaggi Arosto, & alessi, si porrà la quantità che basterà, non

Auuiso allo Scalco per le foresterie che vengano all'improuiso.

solo à sei persone per il Piatto ordinario, ma à otto, e noue bisognando per il Piatto rinforzato.

Et ho voluto mostrare à doue dette Viuande anderanno seruite, ò nel primo seruitio di cucina, ò nel secondo di detta, ouero di Credenza; acciò che lo Scalco le serua secondo l'vso moderno, e non all Antica, si come ancora ho mostrato il modo di seruire detto Piatto rinforzato, à fin che detto Scalco possa valersene nelle sue occorrenze, e massime quando che li Conuitati vengano all'improuiso, si come spesso accade, non hauesse à far fare vn Piatto compito, perche sarà più espediente il rinforzato, qual ad vn bisogno basterà per dieci Conuitati ancora.

LIBRO SECONDO.

Nel qual si tratta delle qualità, e stagioni di diuersi Animali Quadrupedi, e Volatili, Domestici, e Saluatici, però di tutti quelli che sono buoni da mangiare.

Con la maggior parte delli modi da cucinarli, e seruirli.

Auuertimenti diuersi nelli Quadrupedi, e Volatili buoni da cucinare. Cap. I.



IN questo secondo libro si vedrà la maggior parte delli modi di cucinare qual si voglia sorte di Animali Quadrupedi, e Volatili, sì domestici come, saluatici, ma però di tutti quelli, che sono buoni,& atti da cucinarsi,& si intenderà le loro stagioni, e qualità, acciò che lo Scalco possa sapere di quale stagione anderanuo seruiti, e di che giouamento, e nocumento la Carne delli detti apporterà à qual si voglia età, e complessione; & non si mostrerà già la quantità di ciascheduna cosa, che anderà in qual si voglia Viuanda; perche circa alla quantità di qual si voglia Condimento, che nelle Compositioni di dette Viuande anderanno, di qual si voglia cosa, le ponerà il Cuoco à bastanza come debito suo, si come alli suoi luoghi hò detto; ma si accennerà solamente la qualità di ciascheduna sorte di robba, che in dette Viuande si potrà ponere; e si tratterà di alcuni delli detti Animali tanto Quadrupedi,

quanto

quanto Volatili, quali non saranno recipienti à Mense di Signori, perche se lo Scalco si ritrouasse in alcuni luoghi penuriosi, possa valersene con farne fare quelle Viuande, che li bisogneranno.

Vitella lattante, e sue qualità. Cap. II.

LA Vitella Mongana cioè lattante ritira al secco di sua natura, ma è temperata nella humidità rispetto all'età, perche quando sarà più grossa, e di più tempo ritirerà più al secco, e la megliore sarà quella di Madre, che habbia hauuto buoni pascoli, qual sarà di gran nutrimento, e facile alla digestione, però la lattante, perche quando sarà più grossa, sarà più dura à digerirsi, e di più grosso nutrimento, e per ciò non sarà buona per li Conualescenti.

Onde la lattante sopra detta conferirà ad ogni età, e Compleßione, e sarà buona in ogni tempo, benche la sua propria stagione sarà di Primauera, e si accommoderà in diuersi modi come sotto.

Testa di Vitella, e sua cucina. Cap. III.

LA Testa di Vitella Mongana si potrà fare Alessa semplicemente, inuolta in drappo bianco, con Prosutto dentro, e si seruirà calda con verdura di herbette, ò fiori sopra. Testa di vitella alessa semplicemente, ripiena.

E si potrà fare ripiena con Piccadiglio della Carne di detta, & Animelle, fegatetti di Polli, Prosutto in fette, ouero Ceruellato, ò salciccia fina disfatti dentro, con Voua, e formaggio grattato, Pignuoli, e Passerina, e spetie à bastanza, e si seruirà calda come sopra.

Si potrà fare anco sottestata con la sopradetta riempitura, e se li potrà fare vn sapore, con Mandole Ambrogine, ò Pignuoli con rossi d'Voua sbattuti, con sugo di Melangole, e Limoncelli dentro, e si seruirà calda con detto sapore sopra. Testa di vitella ripiena, e sottestata.

E doppo alessa come sopra, e raffreddata, si potrà indorare, & infarinare, e friggere tagliata in pezzi, e si seruirà calda con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra. Testa di vitella indorata, e fritta

Di più si potrà fare Arosto allo Spedo, doppo che sarà perlessata, fatta senz'ossi, e ripiena con la sopradetta riempitura, senza ponerui dentro nè Voua, nè Cascio, eccetto che li rossi d'Voua dure, con diuersi frutti freschi, ò secchi in pezzetti, e scorza di Cedro Candita, con spetie à bastanza dentro, con Animelle, e diuersi fegatetti di Polli, e si inuolgerà in rete, ò Carta, e si seruirà calda, con salsa di sugo di Melangole, e Limoncelli con Agresta dentro, sopra. Testa di vitella arosto, e ripiena, & inuolta in rete.

In oltre si potrà fare stufata con le sopradette riempiture, e senza ancora, con diuersi frutti dentro, cioè Prugne, Visciole secche, Pera in pezzetti, con Agresta in grani, ouero sugo di Melangole, e con altri regali di Testa di vitella stufata ripiena, e senza ancora.

Tartuffoli, e Prugnuoli, con buon brodo grasso, e spetie à bastanza; senza ponerui Vino, perche saria più molle, & viscosa, e si seruirà calda, con detti frutti sopra, ouero con Agresta sciroppata.

Testa di vitella fritta, seruita con sù frittata sopra.

E si potrà doppo che sarà cotta alessa, partirla per metà, e farla senz'ossi, e si friggerà in buono strutto, e si seruirà con vna frittata d'Voua con Zuccaro, e Cannella, sopra con sugo di Melangole, e si potrà fare detta frittata, con le Ceruella di detta Vitella doppo cotte, e battute minute con herbette buone, e formaggio grattato, con spetie dolce à bastanza dentro, e si seruirà calda come sopra.

Testa di vitella in pasticcio seruito caldo, e freddo.

E si potrà fare ancora, in Pasticcio, doppo che sarà perlessata, e cauati gli ossi, intiera, & in Bocconi, cioè in pezzetti, con Pignuoli, e Passerina, Cardi, ò Carcioffi teneri dentro, con Midolla di Vaccina, Prosutto, ò Barbaglia di Porco in fette, e spetie à bastanza; & con altri, e diuersi ingredienti di più dentro ancora, e si seruirà con vn brodetto di rossi d'Voua sbattute in buon brodo, con Agresta, ouero sugo di Melangole dentro, e quando si farà intiera, si potrà seruire calda, con li sopradetti regali, e Compositione dentro; e fredda non occorrerà ponerle, perche basterà solo il lardo, e la spetie à bastanza dentro.

Ceruella di Vitella, e loro Cucina. Cap. IV.

Ceruella di vitella indorate e fritte.

LE Ceruella di Vitella doppo che saranno perlessate, si potranno infarinare, ouero indorare, e friggere, e si seruiranno calde con Zuccaro, e sugo di Melangole, ò Agresta chiara sopra.

Ceruella di vitella in frittate, e frittelle.

Et si potranno fare in frittate come sopra, e frittelle, doppo che saranno perlessate, e battute minute con herbette buone, e poi peste nel mortaro ogni cosa insieme, con formaggio grattato, Voua, e spetie à bastanza con Zuccaro dentro, e si stempererà con Vin bianco amabile, e la Compositione delle frittelle si lasserà più soda, acciò che si possa meglio inuolgere in fiore di farina, e si friggeranno in buono strutto, ouero Butiro, e si seruiranno calde con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra.

Ceruella di Vitella in Torte, e Crostate.

Oltre di questo, si potranno dette Ceruella fare in Torte, e Crostate, con la medesima Compositione delle frittate, e frittelle sopradette, e si potrà ponere di più dentro ricotta, & voua di Bufale ancora, e si farà liquida detta Compositione con vin bianco, e brodo grasso, e si seruiranno calde, e fredde con zuccaro sopra.

Ceruella di Vitella alla Tedesca.

Si potranno ancora dette Ceruella accommodare alla Tedesca, doppo perlessate in brodo, e poste così calde in Vaso, con vin bianco, ouero Maluagia, in brodo di Carne, con Agresta chiara, ouero sugo di Melangole, con spetie à bastanza dentro, e doppo che haueranno bollito tanto, che detta Compositione resti per metà, in Vaso ben coperto, se ne faranno fettarelle come Rauiuoli senza sfoglia, e si poneranno in Teiella, ò altro Vaso, con Midolla di Vaccina, e brodo grasso, e si lascieranno incor-

incorporare insieme à fuoco lento, e si potranno alligare con latte di Mandole, ouero di Pignuoli, con rossi d'voua sbattute, con Agresta, ouero sugo di Melangole dentro, e si seruiranno calde con Zuccaro, & Cannella sopra, e nell'istesso modo si potranno seruire senza alligatura ancora, con formaggio grattato di più sopra.

Si potranno di più fare in Minestra come la Viuaruola, doppo che si saranno rifatte, e peste con herbette buone, con spetie, e Zuccaro à bastanza dentro, con voua, e formaggio grattato, con Agresta, ò sugo di Melangole, e si faranno bollire in buon brodo, come la sopradetta Viuaruola fatta con voua, herbette battute minute, con formaggio grattato dentro; e si seruiranno calde, con formaggio grattato, e Cannella sopra. Ceruella di Vitella in Minestra come la Viuaruola.

Lingua di Vitella, e sua cucina. Cap. V.

LA lingua di Vitella doppo che sarà rifatta, e netta dalla sua pelle, si potrà fare stufata con diuersi frutti freschi, ò secchi dentro, con Barbaglia di Porco, Carcioffi, e Peselli teneri con scorza, e senza, con buon brodo grasso, e Vino bianco, con Agresta in grani, ouero sugo di Melangole, con spetie à bastanza dentro, e si seruirà calda con detti regali sopra: e si potrà fare in Brodo lardiero, doppo che sarà netta come sopra, e si seruirà calda, con spetie à bastanza dentro. Lingua di vitella stufata, & in brodo lardiero.

E si potrà detta lingua, doppo che sarà cotta alessa, e netta, infarinare, e friggere in buon destrutto, tagliata in fette sottili, e si seruirà calda con sugo di Melangole, e Pepe sopra, e si potrà indorare, con Voua sbattute, con acqua, e fior di farina dentro, e si seruirà calda con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra. Lingua di vitella indorata e fritta.

E si potrà fare Appasticciata, con l'istessi ingredienti, e frutti della stufata sopradetta da ponerui il brodo dentro in fuori; eccetto che il Vino bianco, per metà di Agresta chiara, ò in grani, ouero sugo di Melangole, e si ponerà quando sarà quasi cotta, con spetie à bastanza dentro, e si seruirà calda con detti frutti sopra. Lingua di vitella appasticciata.

Si potrà fare in Pasticcio intiera, & tagliata in bocconi, doppo che sarà rifatta, e netta dalla pelle, lardata, e senza lardare ancora, con l'istessi regali del Pasticcio della Testa di detta Vitella, in bocconi; con vn spezzato di Piccioni di più dentro, ouero diuersi altri Vccelletti grassi, e si seruirà caldo come quello, e quando si seruirà freddo, si farà intiera lardata con alcuni chiodetti di Garofani dentro, e si potrà seruire freddo, e caldo à beneplacito. Lingua di vitella in Pasticcio intiera, & in bocconi.

E si potrà fare ripiena, e sottestata, doppo che sarà rifatta, e netta, con Piccadiglio di detta lingua, e con Carne di detta Vitella, ouero di altra sorte, con Pignuoli, e Passerina, e con Agresta in grani senz'ossi dentro, con Midolla di Vaccina, scorza di Cedro Candita, Prosutto, ò Barbaglia di Porco, battuti minuti, e rossi d'Voua duri intieri dentro, con spetie à Lingua di vitella ripiena, e sottestata.

bastanza, e si seruirà calda, con salsa reale, ouero sugo di Melangole sopra.

Lingua di vitella Arosto, ripiena, e senza riépitura.

La detta lingua si potrà fare Arosto allo spedo, con la sopradetta riempitura inuolta in rete, e lardata minuta, con chiodetti di garofani dentro, e si seruirà calda con salsa reale, ouero sugo di Melangole sopra, e fredda con spetie di più sopra, con sugo di Melangole, e nell'istesso modo si potrà fare senza riempitura ancora.

Collo di Vitella, e sua Cucina. Cap. VI.

Collo di vitella alesso, e stufato.

IL Collo di Vitella si potrà fare alesso con Prosutto, ouero altri salami dentro, e si seruirà caldo con fiori, ò altra verdura sopra, e si potrà fare stufato, con diuersi frutti dentro, in buon brodo grasso, con Vin bianco, per metà di Agresta chiara, ouero in grani al suo tempo, con Ventresca, barbaglia di Porco, e spetie a bastanza dentro, e si seruirà caldo, con detti ingredienti sopra, e si potrà fare in brodo lardiero, con herbette buone battute minute con lardo, in buon brodo grasso, con diuersi frutti dentro, si come nel sopradetto stufato, senza ponerui il Vino, nè Agresta, eccetto che la spetie a bastanza, e si seruirà caldo con il brodo sopra, con fette di pane sotto.

Collo di vitella in brodo lardiero.

Collo di vitella in pasticcio in bocconi, & appasticciato

E si potrà fare in Pasticcio in bocconi, si come quello della lingua, e Testa, di detta Vitella, e si seruirà caldo, perche freddo non saria buono, rispetto, che tal parte è molto piena d'ossi, e nerui; e si potrà fare detto Collo Appasticciato, si come la lingua sopradetta di Vitella Appasticciata, e si poneranno l'istessi ingredienti che in quella dentro, e si seruirà come quella ancora.

Petto, pancetta, spalle, e scannatura di Vitella, e loro Cucina. Cap. VII.

Petto di vitella alesso, ripieno, e senza.

IL Petto di Vitella si potrà fare Alesso semplicemente, e si seruirà caldo con herbette, e fiori sopra, e senza ancora, si potrà fare ripieno con Piccadiglio di Carne, Pignuoli, e Passerina, con Prosutto battuto minuto, con herbette buone, e formaggio grattato, dentro, con Voua sbattute, & Agresta in grani, con spetie a bastanza, e si seruirà caldo come sopra, e si potrà seruire freddo tagliato in fette ancora.

Petto di vitella stufato, in brodo lardiero, & appasticciato.

E si potrà fare stufato, & in brodo lardiero, nell'istessi modi, che sopra ho detto del Collo di detta Vitella, e si seruirà come quello, e si potrà fare, Appasticciato, si come sopra ho detto di quello, e si seruirà come quello ancora.

Petto di vitella ripieno, e senza riempitura, sottestato.

Si potrà fare detto Petto, ripieno, e sottestato, con l'istessa riempitura del sopradetto Petto alesso, e senza riempitura ancora, doppo che sarà stato perlessato, e tenuto in addobbo di Vino, per metà di Aceto forte, con spetie à bastanza dentro, si sottesterà con lo strutto, ouero altro grasso,

ſo, e ſi ſeruirà caldo, con parte di detto addobbo bollito con Zuccaro a baſtanza dentro, tanto che ſia contemperato il bruſco con il dolce ſopra, ouero con altre diuerſe ſalſe.

E ſi potrà fare in Pottaggio, doppo cotto aleſſo, il detto Petto intiero, ouero ſpezzato, in pezzi piccoli, in buon brodo graſſo, con herbette buone battute minute, e ſenza herbette ancora, con ſpetie a baſtanza dentro, e ſi potrà alligare con Voua sbattute, con Agreſta, ouero ſugo di Melangole dentro, e ſi ſeruirà caldo, con detta alligatura ſopra. Petto di vitella intiero, e ſpezzato in pottaggio.

E ſi potrà doppo aleſſato come ſopra, tagliare in fette, & indorare, e friggere, in buono ſtrutto, ouero infarinare con fior di farina, e ſi ſeruirà caldo, con Zuccaro, e ſugo di Melangole ſopra, & ſi potrà ſoffriggere con Agreſta, in grani dentro, e ſi ſeruirà caldo con ſpetie, e detta Agreſta ſopra, e ſi ſoffriggerà con Cipollette tagliate minute dentro, e ſenza ancora, e ſi ſeruirà caldo con Pepe, e ſugo di Melangole ſopra. Petto di vitella indorato, e fritto, e ſenza indorare, ſoffritto con agreſta dentro

E ſi potrà detto Petto fare aroſto ſu la Graticola, doppo cotto aleſſo, e ſtato in addobbo come ſopra, e ſpoluerizzato, con Pan grattato, Zuccaro, e Cannella, e ſi ſeruirà caldo con diuerſe ſalſe ſopra, ouero con parte di detto Addobbo, con Zuccaro a baſtanza dentro, e ſi potrà fare Aroſto sù la Graticola, sbruffato con Aceto forte ſolamente, ſpoluerizzato come ſopra; e ſi ſeruirà caldo, con ſalſa di Agreſta bollita, con grani ſenz' oſſi dentro, contemperata con Zuccaro a baſtanza ſopra. Petto di vitella aroſto sù la graticola in diuerſi modi.

E ſi potrà fare Aroſto allo ſpedo, ripieno con Piccadiglio di Carne, Pignuoli, e Paſſerina, ouero con Agreſta in grani, e Proſutto, ò altri ſalami, tagliati ſottili dentro, con ſcorza di Cedro Candita, e ſpetie a baſtanza, con fegatelli, e Teſticoletti di Polli, e Tartuffoli, & altri diuerſi ingredienti, di più dentro, e ſi inuolgerà in rete, ò Carta, e ſi ſeruirà caldo con ſalſa di ſugo di limoncelli ſopra. Petto di vitella aroſto allo ſpedo, e ripieno.

E ſi potrà fare detto Petto in Paſticcio in bocconi, con l'iſteſſi ingredienti che ſopra hò detto, che ſi poneranno nel Paſticcio in bocconi, della lingua della ſopradetta vitella, e ſi ſeruirà come quello ancora, & in tutti i ſopradetti modi del Petto ſopradetto ſi potrà Cucinare, la Pancetta, con parte delle coſte di detta Vitella, e ſi ſeruirà nell'iſteſſi modi di quello ancora, e coſi le ſpalle, e ſcannatura di detta Vitella, da farli ripieni, & indorati, e fritti in fuori; perche dette ſpalle, e ſcannatura, non ſono parti atte da farſi ripiene, ne meno indorate, come il ſopradetto Petto, e Pancetta, ma ſi bene nel reſto delle Viuande ſi potranno fare, ſi come di quelle, che ſi faranno del Collo di detta Vitella ancora. Petto di vitella in paſticcio in bocconi, e la pancetta, ſpalle, e ſcannatura ſi accommoderanno in tutti li modi ſopra detti del petto

Lonza di Vitella, e ſua cucina. Cap. VIII.

LA Lonza di Vitella ſi potrà fare aroſto allo ſpedo, doppo rifatta, e lardata minuta, e ſenza rifarla, ne meno lardarla, ſolo pergottarla, con deſtrutto, ò altro graſſo, e ſi ſeruirà calda con ſalſa reale, e Lōza di vitel la aroſto, ſeruita calda, e fredda, & in Piatto alla Franzeſe.

Cap-

Cappari ſopra, e ſi potrà ſeruire fredda ancora, e calda fatta in Piccadiglio, e parte tagliata in fette ſottili, ſeruita in Piatto d'Argento, ouero altro vaſo, ſopra à ſcaldauiuande, ò in altro luogo, con buon brodo graſſo, e Vino bianco, con ſpetie à baſtanza dentro, con ſugo di Melangole, ò Limoncelli ſopra, e ſi ſeruirà calda, e ſi potrà detta Lonza fare in Bragiuole, sbruffate con Vino, ouero con Aceto, e ſpoluerizzate con ſale, e finocchio forte ſoppeſto, ouero con Pitartima, & aroſtite sù la Graticola, e ſi potranno lardare, ouero vngerle con buono ſtrutto, e ſi ſeruiranno calde, con ſalſa di Agreſta, ouero ſugo di Melangole ſopra.

Lõza di vitella, in bragiuole.

Si potrà ancora detta Lonza fare ſtufata, & Appaſticciata, nell'iſteſſi modi, che ſopra hò detto, che ſi faranno del Collo, e Petto, della ſopradetta Vitella, e ſi poneranno l'iſteſſi ingredienti, & altri diuerſi di più dentro ancora, e ſi ſeruirà calda, ſi come quelli.

Lõza di vitella ſtufata, & appaſticciata.

E ſi potrà fare in Paſticcio, ſpezzata in bocconi, e ſi poneranno l'iſteſſi regali dentro, che ſopra hò detto, nel Paſticcio, del Collo, e Petto di detta Vitella, e ſi ſeruirà caldo come quello.

Lõza di vitella, in paſticcio in bocconi.

Rognone, e Lombi di Vitella, e loro cucina. Cap. IX.

Rognone di Vitella in diuerſi croſtini.

DEl Rognone cotto aleſſo, ouero aroſto, ſe ne potranno fare diuerſi Croſtini, con oua sbattute, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella dentro, con herbette buone battute minute con detto Rognone, e parte del graſſo che tiene attorno, e ſi ſotteſteranno, e ſi ſeruiranno caldi con zuccaro, e ſugo di melangoli, ò limoncelli ſopra.

Rognone di vitella aroſto in diuerſi modi.

Si potrà fare ancora aroſto detto Rognone inuolto in rete, ò carta, ſpoluerizato con ſale, e finocchio forte ſoppeſto, e con poluere di Moſtacciuoli fini ancora, e ſi ſeruirà caldo con Agreſta, ouero ſugo di Melangole ſopra; e ſi potrà fare aroſto allo ſpedo come ſopra ſenza rete ancora, doppo lardato, e con alcuni chiodetti di Garofani dentro, e ſi ſeruirà caldo come ſopra, ouero con ſalſa reale.

Rognone di vitella in croſtate.

Si potrà fare in Croſtate doppo rifatto, in brodo bollito, e tagliato in fette ſottili, con parte del graſſo che tiene attorno, con Prouature freſche, e Proſutto tagliato ſottile, cõ Agreſta in grani dentro, ouero cõ Zibibo ſenz'oſſi, con Zuccaro, e Cannella à baſtanza, & ſi poneranno li ſopradetti ingredienti, di modo che vno non ſuperi di quantità l'altro, ma vgualmente, e ſi ſeruiranno calde con Zuccaro ſopra condite con ſtrutto, ouero Butiro.

Lõbi di vitella ſtufati, & appaſticciati.

E li Lombi di Vitella ſi potranno fare ſtufati, & appaſticciati, con l'iſteſſi ingredienti, che ſi poneranno nello ſtufato, & appaſticciato del Collo, e Petto ſopradetto di Vitella, e ſi potrà ponere di più dentro Moſtocotto, per metà di Agreſta chiara, & altri diuerſi regali di più ancora, e ſi ſeruiranno caldi con li ſopradetti regali, & ingredienti ſopra.

E ſi potranno fare ſotteſtati, doppo che ſaranno ſtati in addobbo di vino bianco, & aceto, con ſpetie à baſtanza dentro, in buono ſtrutto, oue-

Lõbi di vitella ſotteſtati.

ouero altro grasso, e si seruiranno caldi, con salsa reale, & Vliue senz'osso sopra, ouero con parte di detto addobbo, con Zuccaro à bastanza dentro, lardati con lardo, e tramezzato con Cocuzzata di Genoua Candita, à datetti, e senza lardare ancora, seruiti come sopra.

Si potranno fare detti Lombi arosto allo spedo; lardati, e senza lardare; inuolti in rete, e spoluerizati con sale, e finocchio forte soppesto, ouero con spetie, doppo che si saranno vnti con lardo battuto, ò altro grasso, e si seruiranno caldi con salsa di Mosto cotto, & Agresta sopra. Lōbi di vitella arosto allo spedo.

E si potranno fare in Pasticcio di pezza intiera, lardati, con spetie à bastanza dentro, e si seruiranno caldi, e freddi à beneplacito; e si potranno fare in pasticcio in bocconi, lardati con lardo, e scorza di cedro candita a datetti, e si potranno ponere l'istessi ingredienti, che si poneranno nel sopradetto pasticcio in bocconi del Collo, e Petto di detta Vitella, cō diuersi altri di più ancora, e si seruiranno come quelli. Lombi di vitella in pasticci diuersi.

Cosciotti, e Codrione di Vitella, e loro cucina. Cap. X.

LI Cosciotti di Vitella si potranno fare in diuerse Bragiuole, ò in Piatto d'Argento, ouero Teiella, vnte con buon destrutto, e spoluerizate con sale, e pepe soppesto, ouero con finocchio forte, ò pittartima, e si seruiranno calde, con sugo di Melangole, ò Agresta sopra, e vi si potrà ponere Agresta in grani al suo tempo, e si sottesteranno, e si seruiranno come sopra, e si potranno fare arosto sù la Graticola lardate, & senza lardare ancora, ma vnte, e sbruffate con aceto forte, e spoluerizate come sopra, e si seruiranno calde, con salsa di Agresta, bollita con grani di detta dentro, con Zuccaro, e Cannella in canna à bastanza sopra, ouero con Agresta sciroppata. Cosciotti di vitella in bragiuole in diuersi modi.

Si potranno detti Cosciotti fare in diuerse Polpette ripiene, e Polpettoni, arosto allo spedo, e sottestate, in buon destrutto, ò altro grasso, con diuersi frutti dentro, con Vino per metà di Agresta chiara, ò in grani dentro, con spetie à bastanza, e si seruiranno calde con detti frutti sopra, e quelle arosto ancora si seruiranno calde con salsa reale, e Limoncelli, tagliati minuti sopra, e si potranno fare senza riempitura nelli sudetti modi. Cosciotti di vitella, in diuerse polpette ripiene, e senza riempitura

E si potranno fare in diuersi Polpettoni, e Polpette, di Piccadiglio, da farli sottestati, & altri cotti in buon brodo grasso, quali si potranno alligare, con Voua sbattute, con Agresta, ouero sugo di Melangole dentro, con latte di Mandole, ouero di Pignuoli, e si seruiranno calde con Cannella sopra, e li sottestati, si fioriranno con Pignuoli, ammollati in acqua, e con scorza di Cedro Candita a lardelli, ouero cō Cocuzzata di Genoua con spetie à bastanza dentro, e si seruiranno caldi, con sugo di Melangole sopra. Cosciotti di vitella in polpette, e polpettoni di piccadiglio.

E si potranno fare Polpettoni all Inglese, in diuerse forme, cioè, di rosa, ouero d'Aquila, & altre diuerse forme, con Piccadiglio, di detti Cosciotti, con Voua, e formaggio grattato, herbette buone battute minute, Cosciotti di vitella in polpettoni all'Inglese.

con Pignuoli, e Passerina dentro, con spetie à bastanza, e Midolla di Vaccina, con rossi d'Voua dure, e si sottesteranno al forno, ò fornello, con buono strutto dentro, e si fioriranno come li sopradetti Polpettoni, di Piccadiglio, e si seruiranno come quelli ancora.

Cosciotti di vitella in diuersi piccadigli, & in riempiture, pasticci, e pasticetti

E si potranno detti Cosciotti fare, in diuersi Piccadigli, con Midolla di Vaccina, Pignuoli, e Passerina, con spetie à bastanza dentro, con scorza di Cedro à datetti, e rossi d'Voua dure, in brodo grasso, per metà di Vino bianco, con Agresta chiara dentro, & in grani ancora; e si seruiranno caldi con Zuccaro, e Cannella sopra, e si potranno fare senza il brodo, nè Vino, ma solo con li sopradetti ingredienti dentro, e si seruiranno caldi con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra, il qual Piccadiglio sarà buono ancora in diuerse riempiture di Quadrupedi, e Volatili, & in diuersi Pasticci, e Pasticcetti, si come al suo luogo si dirà.

Cosciotti di vitella in torte, e crostate.

E si potranno fare in Torte, e Crostate, battuti detti Cosciotti, in Piccadiglio minuto, con grasso di detta Vitella, e midolla di Vaccina, con Animelle dentro, con Pignuoli, e Passerina, con Cocuzzata di Genoua Candita, tagliata sottile, Zuccaro, e Cannella à bastanza dentro, e si potranno condire, con lardo, grattato con il Coltello, e tenuto à molle in acqua chiara à bastanza, e si potranno condire con strutto, ouero Butiro, e si seruiranno calde con Zuccaro sopra.

Cosciotti di Vitella in minestra, detta Morsellata alla Fiorentina.

Si potranno fare detti Cosciotti in Minestra, in diuersi modi doppo cotti alessi, e battuti in Piccadiglio minuto, in buon brodo di Carne grassa, e si potrà alligare, con Voua sbattute, con sugo di Melangole, ò Limoncelli dentro, e si seruirà calda con Cannella sopra, e si potrà fare detta Minestra, con Pignuoli, e Passerina dentro, con herbette buone battute minute, e si seruirà calda con Cannella, e formaggio buono grattato sopra, si come ancora si farà detta Minestra, con polpa di Cappone, detta Morsellata, alla Fiorentina, benche meglio al suo luogo si intenderà.

Cosciotti di vitella stufati & appasticciati.

Si faranno ancora detti Cosciotti Stufati, & Appasticciati, con li suoi regali dentro, di diuersi frutti freschi, ò secchi, con spetie à bastanza, & Agresta in grani al suo tempo dentro, e l'Appasticciato si larderà con alcuni larderlli di lardo, con li sopradetti regali dentro, con Vino, per metà di Agresta chiara, e nello Stufato si ponerà di più brodo grasso, & si seruiranno caldi, con li sopradetti regali, & ingredienti sopra.

Cosciotti di vitella, arosto allo spedo, & ripieni, e sottestati.

E si potranno fare arosto, allo spedo, e ripieni, con la polpa di detti Cosciotti, doppo cauato l'osso, con la detta polpa, e rifatta, e fattone Piccadiglio minuto, con Prosutto battuto minuto, con grasso di Vitella, ouero di Vaccina, con Midolla di detta, & Animelle di Vitella, ò di Capretto, in pezzeti piccoli dentro, con spetie à bastanza, e scorza di Cedro Candita tagliata minuta, & Agresta, in grani al suo tempo, e si larderanno le parti di fuora, quali si lasseranno à bastanza grosse, di modo che possino ritenere la sopradetta Compositione, e riempitura, e si potranno sottestare ancora, e si seruiranno caldi, con salsa di Agresta chiara

bollita

bollita con grani di detta dentro, con Zuccaro, e Cannella in Canna à bastanza, di modo che il brusco superi il dolce, sopra.

Si potranno fare detti Cosciotti in Gigotte, alla Spagnuola, doppo che saranno cotti più che per metà arosto, quali si taglieranno le parti di fuora più cotte, in fette sottili, e quelle di dentro più mal cotte, se ne farà Piccadiglio, qual si ponerà in Piatto d'Argento, ò altro vaso, con brodo grasso, e Vino bianco, per metà di Agresta chiara, e in grani ancora dentro, con Midolla di Vaccina, Pignuoli, e Passerina, rossi di Voua dure, con spetie à bastanza, e si ponerà detta Compositione con il sopradetto Piccadiglio, in mezzo al Piatto, & attorno le fette di detti Cosciotti tagliate sottili, e si sottesterà al forno, ò fornello, e si seruirà caldo, con sugo di Melangole, quando non vi sia commodità di Agresta sopra. — *Cosciotti di vitella in Gigotte alla Spagnuola doppo cotti arosto.*

Si faranno anco detti Cosciotti in diuersi Pasticci, e Pasticcetti, cô la polpa di detti in Piccadiglio, doppo rifatta, con loro ingredienti dẽtro, si come in bocconi lardati, e senza lardare, quali Pasticci si seruiranno sempre caldi, eccetto quelli di pezza intiera, quali si potranno seruire caldi, e freddi, con loro condimento, e spetie à bastanza dentro, come s'è detto al suo luogo. — *Cosciotti di vitella in diuersi pasticci, e pasticcetti.*

Et il Codrione, cioè sopracoscio, si potrà accommodare in tutti li modi sopradetti delli Cosciotti, da farlo ripieno in fuori, rispetto alla quantità dell'osso, che tiene, se bene che arosto, & alesso sarà megliore, si come ancora nel resto delle Pottaggierie delli detti Cosciotti, come stufato, & Appasticciato, & in diuerse bragiuole, benche la polpa di detto, sarà buona ancora in diuersi Pasticci, e Pasticcetti, perche tal parte nell'Animale, è molto faticata, & è per ciò buona, e si poneranno tutti li regali, & ingredienti, che nelle Viuande delli sopradetti Cosciotti ho detto, e così si seruiranno ancora. — *Codrione di Vitella in tutte le viuande che si faranno delli cosciotti da farlo ripieno in fuori.*

Piedi di Vitella, e loro Cucina. Cap. XI.

LI Piedi di Vitella si faranno alessi, e si potranno seruire con vn marinato di Aceto, con Zuccaro, e spetie dentro à bastanza, e con altre diuerse salse sopra, purche il brusco resti superiore al dolce, & similmente con diuersi sapori sopra ancora, e si potranno seruire caldi, e freddi, à beneplacito, doppo infarinati, e fritti in buono strutto. — *Piedi di Vitella seruiti con diuerse salse, e sapori.*

E si potranno fare detti Piedi, in diuersi Pottaggi, con osso, e senz'ossi dentro, doppo cotti alessi, con herbette buone battute minute in buon brodo grasso, con spetie à bastanza dentro, e si allligheranno con Voua sbattute, & Agresta chiara, ouero con sugo di Melangole, e si seruiranno caldi, e si potranno ponere Pignuoli, e Passerina, con Agresta in grani, al suo tempo, & con altri diuersi frutti, dentro ancora, secondo le stagioni, e si seruiranno caldi con Cannella sopra. — *Piedi di vitella in diuersi Pottaggi seruiti caldi.*

Si faranno in diuersi Geli, doppo netti i detti Piedi, con la debita cottura, con Vino bianco, contemperato con Aceto, e Zuccaro, ouero con Agre- — *Piedi di vitella in diuersi geli.*

sta chiara, ò sugo di Melangole, ò Limoncelli dentro, e si passerà per esdaccio, ò Calzetta, e se li darà il colore à beneplacito, ò d'Ambra, ouero altri diuersi colori, si come si farà in diuerse forme ancora, nè mai da alcuno si seruirà caldo detto Gelo.

Piedi di vitella indorati, e fritti.

E si potranno, doppo cotti alessi, li detti Piedi, e raffreddati, infarinarli, e friggerli, & indorarli ancora, e si seruiranno caldi con Zuccaro, e sugo di Limoncelli sopra.

Piedi di Vitella in pasticcio

E si potranno fare in Pasticcio, doppo netti, e perlessati li detti Piedi, e cauati gli ossi, e tenuti in addobbo di Aceto forte, con Zuccaro, e spetie à bastanza dentro, e si potranno ponere con detti Piedi diuersi regali, come Occhi, & Orecchie di detta Vitella, con Prosutto, ò Gola di Porco salata, in fette dentro, con spetie à bastanza, e con Polpette di Carne ancora, e si rinfrescherà detto Pasticcio, con parte del sopradetto addobbo, con Voua sbattute dentro, e si seruirà caldo, con Zuccaro sopra.

Piedi di vitella arosto, sù la graticola, & allo spedo.

Si potranno fare detti Piedi arosto sù la Graticola, & allo spedo, doppo cotti alessi, e tenuti in Addobbo, come li sopradetti in Pasticcio, & spoluerizzati con Pane grattato, Zuccaro, e Cannella, e si seruiranno caldi, con parte di detto addobbo bollito, con Zuccaro, e Zibibo senz'ossi dentro sopra, & in quelli arosto allo spedo, doppo rifatti, & inuolti in rete, ò Carta, vnta con lardo battuto, ò altro grasso, con finocchio forte, ouero Pepe soppesto, dentro, senza tenerli nell'addobbo, come li sopradetti arosto, sù la Graticola, e si seruiranno caldi, con salsa bastarda, cioè che il brusco sia superiore al dolce sopra, ouero con sugo di Limoncelli.

Animelle, & Occhi di Vitella, e loro Cucina. Cap. XII.

Animelle di Vitella, & occhi di detta in Pottaggi diuersi.

DEll'Animelle, & Occhi di Vitella se ne potranno fare diuersi Pottaggietti, intiere, e tagliate in fette sottili, doppo rifatte, e nette dalle sue pellicole, e soffritte in buono strutto, ò altro grasso, con Prosutto, battuto con herbette buone dentro, con Pignuoli, e Passerina, con spetie à bastanza, & Agresta in grani al suo tempo, con buon brodo grasso, e si alligheranno con rossi d'Voua sbattuti, con latte di Mandole, ouero Pignuoli, e si seruiranno calde, con Cannella sopra.

Animelle, & Occhi di vitella, fritti in diuersi modi.

Si potranno dette Animelle, & Occhi di Vitella, doppo rifatte, e nette come sopra, & tagliate in fette, infarinare con fior di Farina, ouero pane grattato, passato per esdaccio sottile, e friggere in buon destrutto, e si seruiranno calde, con sale, e Pepe, e sugo di Melangole sopra, e doppo fritte si potranno seruire con salsa reale, & Voua sbattute con latte di Pignuoli, in Piatto di Argento, ò altro Vaso, e si sottesteranno, acciòche piglino alquanto corpo, e si seruiranno calde con fulignata sopra.

Animelle di Vitella in Tomaselle.

E si faranno dette Animelle, doppo rifatte, e nette, in Tomaselle battute minute, con fegato di Vitella, ouero di Capretto, e si potranno grattare ancora detti fegati, doppo rifatti à bastanza, ma non molto, accio-

che restino più saporiti, con Voua sbattute, e formaggio grattato, Passerina, con poluere di Mostacciuoli fini dentro, con Midolla di Vaccina, barbaglia, ouero Prosutto, battuto minuto, con spetie à bastanza, & acqua rosa dentro, & inuolte in rete, e sottestate, quali si seruiranno calde con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra.

Si potranno fare in diuersi Pasticci, e pasticcetti, doppo rifatte, e nette le dette Animelle, con diuersi ingredienti dentro, con spetie a bastanza, e si seruiranno caldi, tanto li detti Pasticci con sfoglio, come quelli senza sfoglio, con zuccaro sopra, e saranno buone ancora per regalo di Pasticci, e Pasticcetti, con Piccadiglio di carne di diuersi quadrupedi, e volatili dentro. Animelle di vitella in diuersi pasticci, e pasticcetti.

Si faranno ancora le dette Animelle, & Occhi di Vitella, in Torte, e Crostate, doppo rifatte, e tagliate in fette sottili, con Prosutto, e Prouature fresche, con Zuccaro, e Cannella à bastanza dentro, e si potranno battere minute, con Prosutto dentro, con Prouature grattate ancora, e si seruiranno calde con Zuccaro sopra, e si potrà ponere alcuna sorte di Vua secca, senza l'ossi, ouero Agresta in grani, in maniera che vna cosa non superi l'altra, e si seruiranno come sopra. Animelle di vitella in Torte, e Crostate.

Si potranno fare dette Animelle Arosto allo spedo, doppo rifatte, e lardate minute, e senza lardare ancora, & inuolte in rete, ò Carta vnta con lardo battuto, ouero altro grasso, con finocchio, ò Pepe soppesto dentro, e si seruiranno calde con salsa di Agresta, ouero sugo di Melangole sopra. Animelle di vitella arosto allo spedo.

Fegato di Vitella, e sua Cucina. Cap. XIII.

IL Fegato di Vitella Mongana si potrà tagliare in fette, & infarinare, e friggere, e senza infarinarlo ancora, e si seruirà caldo con sale, Pepe, e sugo di Melangole sopra. Fegato di vitella fritto.

E si potrà fare arosto allo spedo detto fegato, vn'ala intiera, inuolta in rete, ouero Carta vnta, con destrutto, e si seruirà caldo con salsa reale, ouero sugo di Limoncelli sopra, spoluerizato con Pepe, ouero finocchio forte soppesto, con sale dentro, e se ne faranno fegatelli ancora, inuolti in rete, e si potranno sottestare, e fare arosto allo spedo, tramezzati con frondi di saluia, ò di lauro secche, e si seruiranno caldi, con sale, Pepe, e sugo di Melangole sopra. Fegato di vitella arosto allo spedo intiero, & in fegatelli.

E si potrà fare in Torte, e Crostate il sopradetto fegato, doppo che sarà non molto rifatto, accioche non venisse troppo duro, qual si gratterà, ouero si batterà minuto, con Passerina, Prouature grattate, Poluere di Mostacciuoli fini dentro, con Voua sbattute, Zuccaro, e Cannella à bastanza, e si condiranno con buono strutto, ouero con lardo grattato con il Coltello, e tenuto à molle in acqua à bastanza, accioche si dissali, e venga bianco, e si seruiranno calde con Zuccaro sopra. Fegato di vitella in Torte e Crostate.

Si faranno Tomaselle, ancora di detto fegato, doppo rifatto, e gratta- Fegato di vitella in tomaselle.

to, ouero battuto minuto, come il sopradetto delle Torte, e si poneranno l'istessi ingredienti, e Compositione, che nelle Tomaselle di Animelle sopradette di Vitella, e si potrà ponere di più scorza di Cedro Candita à datetti dentro, con lardo tagliato, pure à datetti, e tenuto à molle in acqua à bastanza, e spoluerizato con poluere di Mostacciuoli fini, ouero di Pane grattato, e passato per l'esdaccio, e si seruiranno calde, con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra.

Fegato di vitella in diuersi pasticci.

E si farà detto fegato in Pasticcio di vna Ala intiera, lardata, con fette di Prosutto, ouero di Gola di Porco salata dentro, con spetie a bastanza, e si seruirà caldo, con vn brodetto di Agresta chiara, & Voua sbattute dentro, e si potrà fare detto fegato in Pasticcio di bocconi, cioè pezzetti lardati, con Piccadiglio di diuerse sorti di Carne, Pignuoli, e Passerina dentro, con Prosutto tagliato in fette, e spetie a bastanza, & con altri diuersi ingredienti, di più dentro, e si seruirà caldo, con vn brodetto di Voua sbattute in buon brodo, con Agresta, ò sugo di Melangole dentro, per rinfrescarlo, con Zuccaro sopra.

Trippe, budello gentile, e sangue di Vitella, e loro Cucina. Cap. XIV.

Trippe di vitella alesse, seruite cō pane sotto, e mēta sopra.

LE Trippe di Vitella doppo nette, si cuoceranno senza sale, e si seruiranno con il loro brodo, quando che saranno cotte, con formaggio grattato, e Pepe, con menta sopra, la qual menta le rende senza odore, ma contrario effetto farà il Zuccaro, perche le fa puzzare, e perciò mai si seruiranno con Zuccaro sopra.

Trippe di vitella alla Milanese.

E si potranno accommodare dette Trippe alla Milanese, doppo cotte come sopra, si poneranno in Piatto di Argento, ò Teiella, per ordine, vn suolo di fette di Pane, & vno di detta Trippa, con formaggio grattato, Pepe, con menta battuta minuta sopra a ciaschedun suolo, e si ponerà del loro brodo grasso a bastanza sopra, e si sottesteranno, e si seruiranno calde, con detto formaggio, e spetie sopra.

Trippe di vitella in pasticcio.

Si potranno fare dette Trippe in Pasticcio, doppo cotte come sopra, si poneranno in Cassa con l'ordine sopradetto, alla Milanese; ma in cambio delle fette di Pane, si poneranno Prouature in fette, tramezzate con Prosutto, ò Barbaglia di Porco in fettarelle sottili, con menta battuta minuta dentro, con formaggio grattato, e spetie a bastanza, e si rinfrescherà con brodo grasso, e si seruirà caldo.

Budello gentile di vitella ripieno in diuersi modi.

Et il Budello gentile si potrà riempire doppo netto, con altre Trippe tenere battute minute, con herbette buone dentro, con Voua sbattute, e formaggio grattato, con spetie a bastanza, e si cuocerà in buon brodo, e si seruirà caldo, e si potrà riempire con Piccadiglio di Carne, con Pignuoli, e Passerina, e spetie a bastanza dentro, con voua sbattute, e formaggio grattato, e si cuocerà come sopra, e si seruirà caldo, ò freddo a beneplacito.

Et il sangue di detta Vitella si potrà fare in Migliacci alla Fiorentina, con grasso di detta battuto minuto, con lardo tagliato à datetti dentro, con Passerina, ouero Zibibo senz'ossi, & spetie a bastanza, e si seruiranno caldi con Zuccaro, e sugo di Melangole brusche sopra doppo cotti al forno, ouero sottestati. Sangue di vitella in Migliacci alla Fiorentina.

E doppo cotto alesso, e tagliato in fette detto sangue, si potrà friggere in buon destrutto, e si seruirà caldo con sale, pepe, e sugo di Melangole sopra, e si potranno friggere Cipollette dentro ancora, e si seruirà caldo come sopra, e se ne potranno fare diuersi altri Pottaggietti, doppo cotto alesso come sopra. Sangue di vitella fritto, & in altri pottaggi.

Vitella Campareccia, e sue qualità, e Cucina. Cap. XV.

LA Vitella Campareccia quanto più sarà giouane, sarà megliore, ma non sarà della bontà della Mongana, per essere assai di più grosso nutrimento, e di più dura digestione ancora, e per ciò sarà contraria alli Malinconici, e Conualescenti, perche quando sarà grossa, ritira più al freddo, & al secco, e la sua stagione sarà di primauera, se bene che in ogni tempo sarà buona, purche habbia hauuto buoni pascoli, & in luoghi di buon'Aria, e si accommoderà in tutti li modi, e Viuande, che si faranno in qual si voglia parte della Vitella Mongana, si come sopra al Capitolo di detta Mongana ho detto, e si seruiranno in tuttti li modi di quelle ancora, & le Zinne della sopradetta Campareccia si potranno accommodare in tutti li modi di quelle della Vaccina, si come al suo luogo si dirà, e si seruiranno nell'istessi modi di quelle ancora. Vitella cāpareccia s'accō moderà in tutti i modi, che della vitella mongana.

Vitella Bufalina, e sue qualità, e Cucina. Cap. XVI.

LA Vitella Bufalina, quando sarà più giouane, sarà megliore, perche la sua Carne non è ingrata al gusto; ma è di grosso nutrimento, e viscosa, & è dura alla digestione, e massime quando sarà più grossa, fa muouere il corpo, & è contraria alli stomachi deboli, & alli Conualescenti, e per ciò non sarà honoreuole à mensa di Signori, nè molto buona, per gente bassa ancora, se bene che li lombi, e fegati, e le Zinne delle Bufale lattanti non saranno tal parti ingrate al gusto, e la sua Carne, in qual si voglia parte si potrà accommodare in tutti li modi, e Viuande che si faranno della Vitella Mongana, e Campareccia, e si seruiranno in tutti li modi di quelle ancora, benche tal Carne non sia di quella bontà, e la Testa della detta Vitella Bufalina si accommoderà in tutti li modi di quelle del Boue, e Vaccina, si come al suo luogo si dirà. Vitella Bufalina si accomoderà in tutti li modi che si farà la Mōgana, e Campareccia.

Boue, e Vaccina, e loro qualità. Cap. XVII.

LA Carne del Boue, ò sia di Vaccina, è fredda in primo grado, e secca nel secondo, e quanto più saranno detti Animali giouani, la loro Carne sarà megliore, e di grandissimo nutrimento, ma grosso, & è dura da digerire, e genera molto sangue, e sarà contraria alli stomachi deboli, & alli Malinconici.

Et la loro stagione sarà di primauera, per tutto Carneuale, benche saranno megliore di Decembre nelli tempi freddi, che di altra stagione, & vsando dette Carni, si faranno stare in sale à bastanza, almeno vn giorno, perche saranno meno nociue, e megliori, & l'vseranno quelli che faticano assai, e si accommoderà in diuersi modi come sotto si diranno.

Testa di Vaccina, ò sia di Boue, e loro Cucina. Cap. XVIII.

Testa di vaccina alessa.

LA Testa di Vaccina, ouero di Boue, purche siano di Animali giouani, doppo scorticate, e nette, e salprese, tagliate in pezzi, si potranno fare alesse con Prosutto, ò altri salami dentro, e si seruiranno calde, e fredde, con verdura sopra.

Testa di vaccina in diuersi Pottaggi.

Si potranno fare in Pottaggio dette Teste, doppo cotte alesse come sopra, e salprese, senz'ossi, con diuersi frutti secchi, ò freschi dentro, con Barbaglia di Porco in fette, e spetie à bastanza, con herbette buone battute minute dentro, e si seruiranno calde, con detti frutti sopra, e si potranno ponere Cipollette soffritte in buono strutto ancora, per quelli che ne gusteranno.

Testa di vaccina, e di boue in pasticc.

Si potranno fare dette Teste in Pasticcio in bocconi, mentre però che saranno di Animali giouani, doppo hauerle rifatte, scorticate, e nette, & tenute nell'Addobbo, con le parti più tenere, e si potranno ponere gli occhi di detti Animali, e Midolla, con Prosutto in fette, e spetie à bastanza dentro, con Cardi teneri, e Tartuffoli, & altri diuersi regali, & ingredienti, però nel Pasticcio sopradetto in bocconi, qual si seruirà caldo, con suo brodetto dentro, per rinfrescarlo, e quando si seruirà freddo si ponerà la spetie, e Prosutto in fette dentro, con li pezzi di dette Teste più grossi, e tenuti à bastanza nell'Addobbo solamente.

Lingua, Ceruello, e Collo di Vaccina, e loro Cucina. Cap. XIX.

Lingua di vaccina, e di boue stufate, & appasticciate

LA Lingua di Vaccina si potrà fare stufata, & Appasticciata, doppo che sarà salpresa, e rifatta in acqua bollente, e netta, con Prosutto, ò Gola di Porco in fette, e spetie à bastanza dentro, con diuersi frutti,

ti, come Prugne, e Visciole secche, & altri diuersi, e nella stufata, si ponerà brodo con Vino, per metà di Agresta dentro, e l'Appasticciata si larderà detta lingua, e non si ponerà brodo, eccetto che il Vino, per metà di Mosto cotto, e si ponerà quando che sarà quasi cotta, e quando vi sarà molto grasso, si cauerà, e se ne lasserà à bastanza dentro, e si poneranno li frutti sopradetti, come nella stufata, e si seruirà calda con detti frutti sopra, e spetie à bastanza dentro, & nell' istessi modi si accommoderà la lingua di Boue ancora.

Si potrà fare detta lingua in Pasticcio, doppo che sarà stata in sale, e nell' Addobbo di Aceto, e Vino bianco, con spetie à bastanza dentro, e nette, & lardata minuta, con alcuni chiodetti di Garofani dentro, e si seruirà calda, e fredda à beneplacito, e si potrà fare in Pasticcio in boccóni, si come di quella della Vitella Mongana, e con l'istessi regali, & ingredienti, e si seruirà come quello ancora, si come sopra al suo Cap. ho detto. Lingua di vaccina, ouero di boue in pasticcio.

Si potrà fare detta lingua di Vaccina, ò sia di Boue, arosto allo spedo, doppo che sarà stata in sale à bastanza, cioè vn giorno almeno, e rifatta, e netta dalla prima pelle, e lardata minuta, con alcuni chiodetti di Garofani dentro, e si seruirà calda con salsa reale sopra, e fredda con Pepe, e sugo di Melangole, ò Limoncelli sopra. Lingua di vaccina, e di boue arosto allo spedo.

Si potrà detta lingua di Vaccina, ouero di Boue, salare, e doppo sfumata, e tenuta à molle in acqua tepida à bastanza, si potrà cuocere in Vino, come li Prosutti, & in latte ancora, e si seruirà calda, e fredda à beneplacito, tagliata in fette, & intiera, con verdura sotto. Lingua di vaccina, e di boue salate, seruite come li prosutti.

E le Ceruella di detta Vaccina, e Boue, quando che saranno di Animali giouani, si potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno delle Ceruella della Vitella Mongana, e Campareccia, con l'istessi ingredienti, e regali dentro, e si seruiranno come quelle ancora, si come sopra alli loro Capitoli hò detto, benche non saranno di quella bontà. Ceruella di vaccina, e di boue, accōmodate come q̄lle di vitella.

Et il Collo di Vaccina, ouero di Boue, si potrà accommodare in tutti li modi, che si faranno del Collo della sopradetta Vitella Mongana, e Campareccia, con l'istessi regali, & ingredienti, si come sopra alli loro Capitoli hò detto, e si seruiranno come quelle, benche tali Viuande non saranno così buone da farlo in Pasticcio in fuori, perche tal parte in detto Collo di Vaccina, e Boue, è molto dura, ma nel resto delle Viuande si faranno come quelle di detta Mongana, e Campareccia, purche detti Animali siano giouani, e bisognerà salprenderlo, e lasciarlo frollare à bastanza. Collo di vaccina, e boue, si accōmoderà come quello di mōgana, e campareccia.

Petto, e Pancia di Vaccina, e loro Cucina. Cap. XX.

IL Petto di Vaccina, ouero di Boue, si potrà fare alesso, ma vorrà essere à bastanza frollo, & salpreso, e senza salprenderlo ancora, e si seruirà caldo con verdura di herbette buone, ò altri fiori sopra, con Agliata, ouero altri sapori in Tondi, e nell' istessi modi si cuocerà la Pan- Petto, e pancetta di boue e di vaccina alessi.

cia

cia delli detti Animali, con Prosutto, ò altri salami dentro, quando però sarà detta Carne fresca, perche salpresa, non si ponerà salame alcuno dentro, in qual si voglia modo cucinata.

Petto di vaccina, e di boue indorato, e fritto, e senza indorare.

Si potrà detto Petto di Vaccina, ouero di Boue, doppo cotto alesso come sopra, e tagliato in fette sottili, infarinate, e friggere, e si seruirà caldo con sale, Pepe, e sugo di Melangole sopra, e si potrà indorare con Voua sbattute, con farina dentro, e friggere, e si seruirà caldo, con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra.

Petto, e pancetta di vaccina e di boue, soffritte in diuersi pottaggi.

E si potranno doppo cotti il sopradetto Petto, e Pancetta alessi, fare in diuersi Pottaggietti tagliati in pezzetti, e soffritti con herbette buone, ouero con Cipollette tagliate minute dentro, con Agresta in grani, e si seruiranno caldi con spetie à bastanza, e sugo di Melangole sopra.

Carne di vaccina, e di boue salata, in diuerse pottaggierie, & alessi.

E si potrà detta Vaccina, e Boue, salare come la Carne del Porco in tutte le parti, eccetto che il Collo, cioè il Petto sopradetto, parte delli detti Animali più grassa, la quale non occorrerà salare si come le altre parti, benche volendo, ancora quello si potrà salare, e si potranno cucinare in qual si voglia di dette parti, doppo essere state a molle in più acque, e dissalate alquanto, in diuerse Pottaggierie, e cotte alesse in compagnia di diuersi Pelati alessi, & con diuerse altre sorti di Carni fresche, e si seruiranno calde, e fredde a beneplacito.

Lonza, e Lombi di Vaccina, e loro Cucina. Cap. XXI.

Lonza di boue, e di vaccina arosto.

LA Lonza, cioè schiena di Vaccina, ouero di Boue, purche siano detti Animali giouani, si potrà fare arosto allo spedo doppo che sarà stata salpresa alquanto, e sbruffata con Aceto forte, e senza salprenderla ancora, lardata minuta solamente, & frolla a bastanza, e si seruirà calda con diuerse salse sopra, ouero con sugo di Melangole, e fredda tagliata in fette, ouero in diuersi Piccadigli.

Lonza di vaccina, e di boue in diuerse bragiuole.

E si potrà detta Lonza fare in Bragiuole, salpresa con Pepe, ouero finocchio forte soppesto, e sbruffate con Aceto forte, & vnte con strutto, ò lardo battuto, e si potranno sottestare, e si seruiranno calde con salsa di Mosto cotto, & Agresta sopra, e si potranno lardare, e fare arosto sù la Graticola, e si seruiranno calde come sopra.

Lonza di boue, e di vaccina stufata, & appasticciata

Si potrà fare detta Lonza stufata, & Appasticciata, con l'istessi regali, & ingredienti dentro, dello stufato, & Appasticciato, della lingua di detta Vaccina, e si seruirà nell'istessi modi di quella ancora, si come sopra al suo Capitolo ho detto, purche detta Lonza sia stata in Addobbo abastanza di Aceto, con Vino, e spetie dentro, e si potrà ponere parte di detto Addobbo dentro, quando però non vi si sia posto Vino, nè Agresta, ouero Mosto cotto, perche basterà solo a ponerui dentro, ò l'vno, ò l'altro di detti ingredienti.

E li lombi di Vaccina, ouero di Boue, benche siano vna medesima cosa, purche

pur che detti Animali non siano molto vecchi, e li lombi di dentro, quali tengano dalla punta della spalla per fino all'osso maestro, cioè del Codrione, dico che sono assai più teneri di quelli di fuori, quali si addimandano lombi schienali, e sono molto più duri di quelli di dentro sopradetti, e perciò volendoli cucinare, bisogna lasciarli frollare a bastanza, e salprenderli. Qualità delli lōbi di boue, e di vaccina.

Si potranno fare detti lombi stufati, & Appasticciati, doppo essere stati salpresi, e senza salprenderli ancora, solo tenuti nell'Addobbo di Aceto, e Vino bianco, con spetie a bastanza dentro, e si ponerà Prosutto, ò Barbaglia di Porco con diuersi frutti in fette, con Prugne, e Visciole secche, con parte di detto Addobbo dentro, con Mosto cotto, e spetie a bastanza e nello stufato si ponerà di più dentro brodo grasso, e si seruiranno caldi, con li sopradetti regali di frutti sopra. Lombi di vaccina, e di boue stufati, & appasticciati.

Si potranno ancora fare detti lombi in diuerse Polpette, e Polpettoni di Piccadiglio, con Voua, e formaggio grattato, con spetie a bastanza dentro, con grasso delli detti Animali, in particolare la Midolla, con Passerina, e Pignuoli, e si potranno sottestare, e fiorirli con scorza di Cedro Candita a lardelletti, ouero con Pignuoli, e si seruiranno calde con sugo di Limoncelli sopra, e le Polpette a Peretta, & altre simili, si potranno alligare in Voua con brodo dentro, con sugo di Melangole, ouero si alligaranno con Voua, e latte di Mandole, ò di Pignuoli, e si seruiranno calde con Cannella sopra. Lombi di vaccina, e di boue in diuerse polpette, e polpettoni di piccadiglio.

E si faranno ancora altre Polpette, e Polpettoni ripieni con il Piccadiglio delli detti lombi con lardo battuto, con herbette buone dentro, con Pepe soppesto, ò finocchio forte, & vn poco di Aglio per l'odore, per quelli che ne gusteranno, e si faranno arosto allo spedo, ouero si sottesteranno in buono strutto, ò altro grasso, e si seruiranno calde, con salsa di Agresta, e Mosto cotto sopra, ouero con sugo di Melangole. Lōbi di boue e di vaccina in polpette, e polpettoni ripieni.

E si potranno fare diuerse Bragiuole ancora di detti lombi, doppo che saranno frolli à bastanza, e tenuti nel sopradetto Addobbo, à sufficienza, si potranno lardare, e fare arosto sù la Graticola, e senza lardarle ancora, e si sottesteranno con buono strutto, ò altro grasso dentro, con Agresta in grani, e si seruiranno calde con detta Agresta, e parte di detto Addobbo sopra, e quelle arosto con parte di detto Addobbo bollito con Pignuoli, e Passerina dentro, con Zuccaro à bastanza sopra. Lombi di vaccina, e di boue in diuerse bragiuole.

Si potranno fare in Pasticcio li sopradetti lombi, si come quelli della Vitella Mongana, nell'istessi modi che sopra al loro Capitolo ho detto, ma non saranno di tal bontà, ne così teneri ancora, e per ciò bisognerà lasciarli frollare à bastanza, e si terranno nell'Addobbo come quelli delle Polpette, e Bragiuole sopradette, e si larderanno con lardelli di lardo grossetti, con chiodetti di Garofani dentro, con spetie à bastanza, e si seruiranno caldi, e freddi, à beneplacito, si come quelli della detta Vitella. Lombi di vaccina, e di boue in pastic.

E li sopradetti lombi di Boue, e di Vaccina, purche siano di Animali giouani, si potranno fare arosto allo spedo, ma vorranno essere frolli à bastanza, Lombi di vaccina, e di boue, arosto.

ſtanza, e tenuti nel ſopradetto Addobbo, e ſi larderanno minuti con chiodetti di Garofani dentro, e quando che non fuſſero à baſtanza frolli, ſi baſtoneranno con vn baſtone da Paſta, ò altro, e lardati come ſopra, e ſi ſeruiranno caldi con ſalſa di Moſto cotto, & Aceto, con Zuccaro, e Cannella in Canna à baſtanza dentro ſopra.

Rognone, Coſciotti, e Sopracoſciotti, e Piedi di Boue, e Vaccina, e loro Cucina. Cap. XXII.

Rognone di boue, e di vaccina aroſto.

IL Rognone di Vaccina, ouero di Boue, ſi potrà fare aroſto allo ſpedo, lardato minuto con Garofani dentro, e ſi potrà inuolgere in rete, ò Carta vnta, e ſi ſeruirà caldo con ſalſa reale, ouero ſugo di Melangole ſopra.

Rognone di boue, e di vaccina, in diuerſi guazzetti, & in croſtini ad vn biſogno

Si potrà fare detto Rognone in diuerſi Pottaggietti, doppo cotto aleſſo con herbette buone battute minute con lardo, ò altro graſſo dentro, con Pignuoli, e Paſſerina, e ſpetie à baſtanza, & Agreſta chiara, ò in grani, ouero ſugo di Melangole, e ſi potrà ſoffriggere con Cipollette, tagliate minute dentro ancora, e ſi ſeruirà caldo con Pepe, ſale, e ſugo di Melangole ſopra, e quello in Pottaggio con li ſopradetti ingredienti ſopra, & ad vn biſogno ſe ne potranno fare Croſtini di detto Rognone, ſi come di quello della Vitella Mongana, ma però che detti Animali, ſiano giouani, e graſſi, con midolla di Vaccina dentro, e ſi ſeruiranno caldi con Zuccaro, e ſugo di Limoncelli, ouero Agreſta ſopra.

Coſciotti di boue, e di vaccina in tutte le viuāde, che delli coſciotti della vitella mongana.

E li Coſciotti di Boue, e di Vaccina, quando che detti Animali ſaranno giouani, ſi potranno fare in tutte le Viuande che ſi faranno delli Coſciotti della Vitella Mongana, ſi come ſopra al loro Capitolo ho detto, e ſi poneranno l'iſteſſi regali, & ingredienti, e ſi ſeruiranno come quelle ancora, ma biſogna che detti Coſciotti ſiano frolli à baſtanza, da farli in Torte, ò Croſtrate in fuori, nè meno in Mineſtra detta, la Morſellata, perche ſono molto duri, ſe bene che ad vn biſogno ſi potranno ambi le dette Viuande fare, benche non ſaranno di tal bontà.

Coſciotti di boue, e di vaccina, cucinati come i lombi di detti Animali.

E li detti Coſciotti ſi potranno fare in tutte le Viuande, che ſi faranno delli lombi delli detti Boue, e Vaccina, e ſi ſalprenderanno, e ſi faranno ſtare nell'Addobbo, ſi come ſopra ho detto di quelli, e ſi ſeruiranno caldi, e freddi, ſecondo le Viuande, ſi come quelle delli detti lombi.

Sopracoſcio di boue, e di vaccina, accōmodato come quello della vitella.

Et il ſopracoſcio di Vaccina, e di Boue, eſſendo però detti Animali giouani, ſi potrà accommodare in tutti li modi, e Viuande, che ſi faranno del ſopracoſcio della Vitella Mongana, e Campareccia, da farlo in Paſticcio in fuori, per eſſere il ſopracoſcio delli detti Boue, e Vaccina, parti molto dure, e perciò biſogna che ſia frollo à baſtanza, e ſi farà ſtare nell'Addobbo, e ſi ſalprenderà ancora biſognando, e ſi farà nel reſto delle Viuande, e ſi poneranno l'iſteſſi regali, & ingredienti che ſopra ho detto nel ſopracoſcio di detta Mongana, e ſi ſeruiranno come quelle ancora, benche non

saranno poi così buone.

E li piedi di Boue, e di Vaccina si potranno ad vn bisogno fare alessi, doppo che saranno scorticati, e netti, e quelli dinanzi saranno megliori, e deuono essere freschi, e non frolli; ma vorranno gran cottura, perche sono molto duri, e si cuoceranno in compagnia di alcun salame, ò Prosutto dentro, e si seruiranno caldi con diuersi sapori in Tondi, e si potranno seruire con vn marinato di Aceto, e spetie, con Zuccaro à bastanza dentro sopra, doppo che saranno cotti alessi, e freddi, e caldi à beneplacito, e di questi non se faranno molte Viuande per essere vn cibo molto ordinario, e non recipiente ancora. Piedi di boue e di vaccina alessi ad vn bisogno, e marinati.

Zinna, Fegato, Polmone, e Trippe di Vaccina, e di Boue, e loro cucina. Cap. XXIII.

LA Zinna di Vaccina sarà bene à seruirla quanto prima, doppo che sarà morta detta Vaccina, rispetto al latte, accioche sia più fresca, e nella primauera sarà megliore che di altro tempo; la qual si potrà fare alessa, e si seruirà calda con verdura sopra, e sarà megliore cotta con Prosutto, ò altri salami dentro. Zinna di vaccina fresca cotta alessa.

E si potrà friggere in buon destrutto, ò altro grasso, la detta Zinna doppo che sarà cotta alessa, e raffreddata, e si taglierà in fette non molto grosse, e si infarineranno, e si potranno indorare ancora, e si seruirà calda con Zuccaro, e sugo di Melangole sopra. Zinna di vaccina indorata e fritta.

Si potrà detta Zinna fare in diuersi Pottaggi doppo cotta alessa come sopra, e tagliata minuta, ouero in fette sottili, e si soffriggerà con buon destrutto, con herbette buone battute minute, con spigoletti d'Agli dentro, e si seruirà calda con sale, Pepe, e sugo di Melangole, ò Agresta sopra, e si potrà ponere in Vaso doppo soffritta come sopra, con buon brodo grasso dentro, e si potrà alligare con Voua sbattute con Agresta dentro, e con latte di Pignuoli, e rossi d'Voua ancora, e si seruirà calda con Cannella sopra, e si potrà soffriggere con Cipollette tagliate minute dentro, e si seruirà calda con sale, Pepe, e sugo di Melangole sopra. Zinna di vaccina in diuersi pottaggi.

E si farà detta Zinna stufata, & Appasticciata, intiera, e tagliata in pezzi, doppo cotta alessa, con diuersi frutti freschi, ò secchi dentro, con spetie à bastanza, e Vino per metà di Agresta chiara, con Prosutto, ò Gola di Porco tagliati in fette, e nello stufato si ponerà di più brodo grasso dentro, con Agresta in grani senz'ossi, e si seruirà calda, con suoi ingredienti sopra. Zinna di vaccina stufata, & appasticciata.

Si potrà fare in Pasticcio detta Zinna intiera, e tagliata in pezzi, doppo rifatta, e lardata con alcuni chiodetti di Garofani dentro, con spetie a bastanza, e Prosutto tagliato in fette, e quando si seruirà caldo si poneranno diuersi altri regali di più dentro, come Tartuffoli, Cardi teneri, & altri diuersi ingredienti, tagliata detta Zinna in pezzi, con suo brodetto dentro per rinfrescarlo, e freddo si lasserà intiera senz'altri regali dentro, Zinna di vaccina in pasticcio.

eccetto che il suo condimento di Grasso, e spetie a bastanza, con Prosutto come sopra dentro.

Zinna di vaccina arosto allo spedo, e sottestata.

Si potrà fare arosto allo spedo detta Zinna, doppo cotta più che per metà alessa, e lardata minuta, e si potrà inuolgere in rete, ò Carta, e si seruirà calda con salsa reale, ò sugo di Melangole sopra, e sarà buona sottestata ancora, con l'istessi regali & ingredienti della sopradetta Zinna Appasticciata, e si ponerà di più Mosto cotto dentro, e si seruirà calda con detti regali sopra, e nelli sopradetti modi si potranno accommodare le Zinne delle Bufale lattanti, di scrofa giouane, e quelle di Campareccia ancora, e si seruiranno come la Zinna sopradetta di Vaccina.

Fegato di boue, e vaccina fritto, & arosto.

Et il fegato di Boue, e Vaccina, quando che detti Animali saranno giouani, si potrà infarinare, e senza infarinare, e friggere in destrutto, ò altro grasso, e si seruirà caldo con sale, Pepe, & Agresta sopra, e si potrà fare arosto allo spedo, lardato, ouero inuolto in rete con lardo battuto, e finocchio forte, ouero Pepe soppesto dentro, e si seruirà caldo con salsa di Mosto cotto, o sugo di Melangole sopra, e si potrebbe detto fegato fare nel resto delle Viuande, che sopra ho detto del fegato della Mongana, ma per non essere molto recipiente, si seruirà solamente ad vn bisogno nelli sopradetti modi.

Polmone di boue, e di vaccina in diuersi pottaggi.

Et il Polmone, e Coratella di Boue, e Vaccina, non essendo detti Animali molto Vecchi, ad vn bisogno si potranno fare in diuersi Pottaggietti, doppo cotti alessi, e tagliati minuti con lardo battuto, con herbette buone, dentro, con spetie à bastanza, in buon brodo grasso, e si potranno alligare con Voua sbattute con Agresta, ò sugo di Melangole dentro, e si seruiranno caldi con detti ingredienti sopra, e si potranno soffriggere in buon destrutto, doppo tagliati in fette sottili, con Cipollette tagliate dentro, e si seruiranno caldi con sale, Pepe, e sugo di Agresta sopra.

Trippe di boue, e vaccina in tutte le viuāde che si faranno di quelle della mongana.

E le Trippe delli sopradetti Boue, e Vaccina essendo detti Animali giouani, si potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande che si faranno delle Trippe della Vitella Mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di quelle, e saranno molto megliori ancora.

Toro, Vaccina, e Boue Vecchi, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXIV.

IL Toro ha pessima Carne, più di qual si voglia altro Animale Quadrupedo, & è di grosso, e cattiuo nutrimento, è dura da digerire, & è febrosa, perche è fredda, e secca, e di tal qualità sono il Boue, e Vaccina Vecchi, quali sono cattiuissimi; ma se ad vn gran bisogno si volessero seruire, si potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande che sopra ho detto del Boue, e Vaccina, e si seruiranno come quelle ancora, dalli interiori del Toro in fuori, quali sono pessimi, e tutte le Carni delli sopra-

Toro, boue, e vaccina vecchi, in tutte le

pradetti Animali si seruiranno salprese assai più delle sopradette di Boue, e Vaccina giouani, benche tali sorti di Carni non saranno buone, nè meno recipienti, se non in tempo di gran bisogno, ò necessità, perche non deuono essere cucinate, nè seruite da gente bassa ancora.

viuãde che si farãno del boue, e vaccina giouani, ad vn bisogno.

Castrato, e sue qualità. Cap. XXV.

LA Carne del Castrato è calda, & humida temperatamente, & il giouane sarà molto megliore del Vecchio, purche habbia hauuto buoni pascoli; qual Carne sarà buona per ogni età, e complessione e per li Conualescenti ancora, ma che sia giouane di vn'Anno, perche sarà più facile alla digestione, molto più che non sarà il Vecchio, perche è durissimo da digerire, & è nociuo ad ogni complessione, & il brodo di detta Carne sarà buono tolto à digiuno, & la sua stagione sarà di primauera, benche di ogni tempo sarà buono, e si accommoderà in diuersi modi come sotto si diranno.

Testa, e Collo di Castrato, e loro Cucina. Cap. XXVI.

LA Testa di Castrato si potrà accommodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno della Testa di Boue, e Vaccina, si come sopra al loro Capitolo ho detto, da salprenderla in fuori, perche non occorre, e sarà megliore quella di Agnello grosso ancora, benche non saranno recipienti à Mensa alcuna di Signori, eccetto che per medicamento, ne tampoco per gente bassa, ma volendola però cucinare si poneranno delle Cipollette di più dentro, perche nella Carne di Castrato saranno megliori, che in quella di Vaccina, nè meno si farà in Pasticcio detta Testa si come le sopradette di Boue, e Vaccina giouani, ma nel resto delle Viuande, e si seruiranno come quelle ancora.

Testa di castrato, in tutte le viuande, che quelle di boue, e vaccina giouani, eccetto che in pasticcio.

Et il Collo del Castrato si potrà accommodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno del Collo della Vitella Mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e quando che quello del Castrato sarà giouane, sarà poco inferiore di bontà, e massime quando che sarà grasso, e si poneranno delle Cipollette di più dentro, in particolare nelle Pottaggierie, a chi gusteranno, e nel resto delle Viuande si poneranno l'istessi regali, & ingredienti, e si seruiranno come quelle di detto Collo di Mongana ancora.

Collo di castrato in tutte le viuãde che si faranno di quello della mongana.

Petto, Pancetta di Castrato, e loro Cucina. Cap. XXVII.

IL Petto di Castrato si potrà fare alesso con herbette buone, e Cipollette tagliate dentro, eccetto che per Conualescenti, perche non sono buone, ma con herbette buone solamente, e si seruirà caldo con verdura di fiori sopra, e con diuersi sapori in Tondi, e si potrà riempire come

Petto di castrato alesso, ripieno, e sẽza.

il Pet-

il Petto della Vitella Mongana, e si seruirà in tutti li modi di quello ancora, si come sopra al suo Capitolo ho detto.

Petto di castrato arosto sù la graticola in diuersi modi.

E si potrà detto Petto fare arosto sù la Graticola, doppo che sarà rifatto, & inuolto in rete, con sale, e finocchio forte soppesto dentro, e si potrà fare arosto come sopra senza rete ancora, doppo cotto più che per metà alesso, e sbruffato con Aceto forte, e spoluerizzato con Pane grattato passato per lo esdaccio, con Zuccero, e Cannella sopra, e si seruirà caldo, con salsa di Mosto cotto, ouero sugo di Melangole sopra.

Petto di castrato in diuersi pottaggetti.

E si farà detto Petto in diuersi Pottaggietti, doppo cotto alesso, e spezzato, e si soffriggerà con Cipollette tagliate in buon destrutto, ò altro grasso, con herbette buone, e spetie a bastanza dentro, e si seruirà caldo con sugo di Melangole, ò Agresta sopra, e doppo soffritto come sopra, si potrà ponere in Vaso, con brodo grasso, Pignuoli, e Passerina, con herbette buone dentro, con spetie à bastanza, Agresta in grani, & con altri diuersi frutti ancora, e si allighera con Voua sbattute con sugo di Limoncelli, ò Agresta chiara dentro, e si seruirà caldo con detti regali sopra.

Petto di castrato, arosto allo spedo ripieno, e sottestato.

Si potrà fare arosto allo spedo detto Petto doppo che sarà rifatto, e lardato nelle parti più magre, e ripieno con Piccadiglio di Carne, con Pignuoli, e Passerina, Agresta in grani, con fegatetti di Polli, e spigoletti d'Agli dentro, con spetie à bastanza, e si seruirà caldo con salsa di Agresta, con grani di detta dentro bollita, con Zuccaro, e Cannella in canna à bastanza dentro sopra, e si potrà sottestare con la sopradetta riempitura, con diuersi frutti dentro, ouero con Cipollette tagliate minute, con Mosto cotto, per metà di Agresta chiara, e spetie a bastanza, e si seruirà caldo con detti ingredienti sopra.

Petto di castrato stufato ripieno, e senza.

Pancetta di castrato in tutte le viuāde che si farāno del petto.

E si potrà fare stufato detto Petto, con li sopradetti regali, & ingredienti del sopradetto sottestato, con Prosutto di più, ò Gola di Porco in fette, con brodo grasso dentro, e con Agresta in grani al suo tempo, e si seruirà caldo con spetie a bastanza sopra, e nelli sopradetti modi, e Viuande si potrà fare senza riempitura ancora, e così la Pancetta di detto Castrato si potrà accommodare in tutti li modi sopradetti del Petto di Castrato.

Lonza di Castrato, Sopracoscio, e Coda, e loro Cucina. Cap. XXVIII.

Lonza di castrato alessa, con tutte le parti di detto & in diuerse bragiuole.

LA Lonza di Castrato si potrà fare alessa, con tutte le altre parti di detto Animale, le quali si seruiranno calde, con verdura di herbette buone, ò fiori sopra, con diuersi sapori in Tondi, e si potrà fare detta schiena in diuerse Bragiuole, spoluerizzate con finocchio forte, e sale, ouero con Pepe soppesto, e si sbrufferanno con Aceto forte, e si sottesteranno con buono strutto dentro, con Agresta in grani, e si potranno fare arosto sù la Graticola, lardate, e senza lardare, vnte, e spoluerizzate come sopra, e si seruiranno calde con Mosto cotto, & Agresta bollita, con Pignuo-

Pignuoli, e Passerina dentro, con Cannella in Canna a bastanza sopra.

E si potrà detta Lonza fare arosto si come quella della Vitella Mongana, e nel resto delle Viuande che si faranno di quella ancora, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di quelle, ma nelle Pottaggierie di questa di Castrato si poneranno delle Cipollette di più dentro, per quelli che ne gusteranno, e così il Mosto cotto ancora. Lonza di castrato arosto, & in tutte le viuande che si faranno di quelle della mongana.

Et il sopracoscio si potrà accommodare in tutte le Viuande che si faranno della Lonza soprapetta, e si seruiranno nell'istessi modi di quella ancora, ma se bene tal parte è con molto osso, niente dimeno sarà molto saporita, e buona. Sopracoscio di castrato, e sua cucina.

E la Coda di Castrato si potrà fare alessa, e si seruirà calda, con verdara di herbette buone sopra, e con Agliata in Tondi, e doppo cotta alessa, si potrà fare arosto sù la Graticola, ma prima tenuta nell'Addobbo di Aceto forte, e spetie, e spoluerizzata con Pane grattato, Zuccaro, e Cannella, e si seruirà calda con parte di detto Addobbo bollito, con Zuccaro a bastanza dentro sopra, ouero con sugo di Melangole, ò Agresta; e si potrà indorare, e spoluerizzare con pane grattato, e friggere in buon destrutto, e si seruirà calda come sopra. coda di castrato alessa, & arosto, e fritta.

Cosciotto, e Piedi di Castrato, e loro Cucina. Cap. XXIX.

IL Cosciotto di Castrato giouane, e che sia frollo à bastanza, si potrà fare alesso, e si seruirà caldo, con verdura sopra, e diuersi sapori in Tondi. Cosciotto di castrato alesso.

E si potrà fare arosto allo spedo detto Cosciotto, doppo che sarà frollo, e ben battuto con vn bastone per tale effetto, con chiodetti di Garofani, e spigoletti d'Agli dentro, con Rosmarino, ouero saluia, e si potrà lardare ancora, doppo che sarà rifatto sù la Graticola, e si seruirà caldo, e freddo, con sugo di Melangole sopra, e si potrà fare ripieno con Piccadiglio di detto Cosciotto, con Pignuoli, Passerina, e Midolla di Vaccina, Prosutto battuto minuto, con grasso di detto Castrato dentro, con spetie a bastanza, & Agresta in grani al suo tempo, e spigoletti d'Agli battuti minuti, e si farà arosto come sopra, e si seruirà caldo con salsa reale, ouero sugo di Melangole sopra. Cosciotto di castrato arosto, ripleno, e senza riempitura.

E si potrà fare sottestato con diuersi frutti dentro, con la sopradetta riempitura, con Voua, e formaggio grattato, & herbette battute minute di più dentro, con spetie a bastanza, e si ponerà Mosto cotto, per metà di Agresta chiara in detto sottestato, e si seruirà caldo con detti ingredienti sopra. Cosciotto di castrato ripieno, e sottestato.

E si potrà fare detto Cosciotto in diuersi Piccadigli, & in diuerse Bragiuole, come del Cosciotto della Vitella Mongana, con l'istessi regali, e compositioni dentro, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si poneran- Cosciotto di castrato in diuersi piccad. e bragiuole.

no spigoletti d'Agli ammaccati nell' Aceto, col quale si sbrufferanno dette Bragiuole di Castrato, e si seruiranno nell'istessi modi, che quelle di Mongana, e così il sopradetto Piccadiglio ancora.

Cosciotto di castrato in torte, e crostate.

Si potrà fare detto Cosciotto in Torte, e Crostate, fattone Piccadiglio battuto minuto, doppo che sarà perlessato, e quasi cotto, con Grasso, & il Rognone di detto Castrato, con Animelle di Capretto, e Testicoli d'Agnello, tagliati minuti, con Midolla di Vaccina dentro, Pignuoli, e Passerina, con Zuccaro, e Cannella a bastanza, e si condiranno con strutto, ouero con lardo grattato con il Coltello, e tenuto in acqua a bastanza, con Agresta in grani al suo tempo dentro, e si seruiranno calde con Zuccaro sopra; ma la sopradetta compositione sarà molto meglio in Pasticci, e Pasticcetti, che in Torte, ò Costrate, e sarà viuanda assai più moderna ancora.

Cosciotti di castrato in polpette, e polpettoni ripieni, e di piccadiglio.

Si farà detto Cosciotto in diuerse Polpette, e Polpettoni ripieni, & in Polpette, e Polpettoni all'Inglese, di Piccadiglio, & altre diuerse, si come del Cosciotto della Vitella Mongana, con l'istessi regali, e compositioni dentro, che si poneranno nel Cosciotto della sopradetta Vitella, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno nelli istessi modi di quelle ancora, ma in queste del Castrato si poneranno spigoletti d'Agli battuti con herbette, e lardo dentro, in particolare nelle Polpette, e Polpettoni ripieni, però à chi gusteranno, perche li leuano alquanto l'odore, che alle volte hanno di Agnello.

Cosciotti di castrato in diuersi pasticci, e pasticcetti.

Si potranno fare detti Cosciotti in diuersi Pasticci intieri, & in bocconi, si come in altri diuersi di Piccadiglio ancora, con l'istessi regali, e compositioni, che si poneranno nelli Pasticci, e Pasticcetti delli Cosciotti della Vitella Mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora.

Piedi di castrato, e lor cucina.

Et li piedi di Castrato si potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno delli Piedi della Vitella Mongana, si come sopra al loro Capitolo ho detto, da farli arosto allo spedo, e sù la Graticola in fuori, perche questi di Castrato tengano poca robba attorno, ma si faranno nel resto delle Viuande che quelli della sopradetta Vitella, e si seruiranno come quelli ancora.

Fegato, Coratella, e Sangue di Castrato, e loro Cucina. Cap. XXX.

Fegato di castrato, e sua cucina.

DEl fegato di Castrato quando che sarà giouane se ne potranno fare tutte le Viuande, che si faranno del fegato della Vitella Mongana, e si poneranno l'istessi regali, & ingredienti che in quello, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà nell'istessi modi di quello ancora, e quando che detto fegato sarà di Castrato Vecchio, se ne faranno le Viuande, che sopra al suo luogo ho detto del fegato di Boue, e Vaccina Vecchi.

Et il Polmone, e Coratella di detto Castrato si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del Polmone, e Coratella di Vitella Mengana, sicome sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle ancora, ma nelli pottaggi di queste del Castrato si soffriggeranno cipollette di più dentro, per quelli che li gusteranno. Coratella di castrato, e sua cucina.

Et il sangue di detto Castrato quando che sarà di Animale giouane, si accommoderà, come quelle della Vitella Mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello ancora, benche non sia di tal bontà, e massime quando che sarà di Castrato Vecchio, perche non sarà buono per niente. Sangue di castrato in tutte le viuande di quello della vitella.

Montone, e Pecora, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXI.

LA Carne del Montone, tanto vecchio quanto giouane, sarà simile à quella del Becco, & è di cattiuo nutrimento, e di durissima digestione, & è di pessimo odore, e sapore ancora, e così la Pecora; siche tali Carni a gran bisogni volendole cucinare, la loro meglior stagione sarà nell'Autunno, e nell'Inuerno, perche non rendono tanto il lor cattiuo odore, si come in Primauera, e nelli tempi caldi, doue che da nissuno non deuono essere vsate tali sorte di Carni, per le loro male qualità, perche questi Animali sono abbomineuoli, e nociui, per essere caldi, e secchi, ma se per gran bisogno, ò necessità si vorranno seruire, si potranno accommodare in tutti li modi sopradetti del Castrato, dall'interiori in fuori, perche sono pessimi. Montone, e pecora in tutti i modi, e viuãde del castrato.

Caprone, Capra, e Becco, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXII.

LA Carne del Caprone è calda, e secca, e conferisce alli grassi, e massime quando che sarà Castrato, perche sarà megliore, essendo però giouane, ma sarà contraria alli Malinconici, & à quelli che patono di mal caduco, perche è ventosa, e puzzolente, e dura da digerire, e così la Carne della Capra, e Becco ancora, e la loro stagione sarà nelli gran freddi per il loro cattiuo odore, doue che volendoli ad vn gran bisogno questi ancora cucinare, si terrà l'ordine sopradetto del Montone, e Pecora, di accommodarli in tutti li modi, e Viuande, che si faranno del Castrato, si come sopra al suo Capitolo ho detto, dalli interiori in fuora, perche non sono buoni, e volendo vsare tali Carni, saranno megliori cucinate alesse, con diuerse herbette buone in compagnia di altre Carni salate, che in altra maniera accommodate, benche non saranno buone, ne meno recipienti a Mense honorate. Caprone, capra, e becco, loro cucina.

Capretto, e sue qualità. Cap. XXXIII.

Testa di capretto ripiena, stufata, e sottestata.

LA Carne di Capretto è temperata nel caldo per fino al secõdo Mese, e sarà temperara ancora, trà l'humido, & il secco: il lattante sarà il megliore, e Muschio, e che non arriui alli sei Mesi: la sua Carne conferisce molto alla sanità, per la sua facile digestione, e sarà di buon nutrimento, e la sua stagione sarà di Primauera, & in ogni tempo che se ne potrà hauere, e conferirà alli Conualescenti, & a quelli che fanno poco essercitio, ma sarà contrario a quelli che faticano assai, & alli decrepiti, & a quelli che pateno di mal Caduco, & alli stomachi frigidi, & acquosi, ma cucinato arosto conferirà ad ogni complessione, e sarà nel meglior modo accomodato, e si seruirà in diuersi modi come sotto.

Testa, e Ceruella di Capretto, e loro Cucina. Cap. XXXIV.

LA Testa di Capretto si potrà fare stufata, e sottestata, & ripiena, doppo cotta più che per metà alessa, e fatta senz'ossi con Voua sbattute, con formaggio grattato, e spetie dolce a bastanza dentro, con herbette buone battute minute, con le Ceruella di detto Capretto, doppo rifatte con Pignnoli, e Passerina, & Agresta in grani al suo tempo dentro, e si potranno ponere diuersi frutti, tanto nella sottestata, quanto nella stufata ancora, e nella Testa stufata si ponerà brodo di più dentro, e si alligherà con Voua sbattute, con sugo di Melangole, ò limoncelli, e si seruirà calda, con detti frutti, e Cannella sopra, e la sottestata con diuerse salse, e si seruirà come sopra.

Testa di capretto fritta, con sua frittata sopra, & indorata.

E si potrà detta Testa doppo cotta come sopra, e fattasenz' ossi, infarinare, e friggere, in buon destrutto, con sua frittata d'Voua sbattute, sopra, partita per metà, e si seruirà calda con Zuccaro, e Cannella, e sugo di Melangole sopra, e doppo cotta come sopra si potrà fare in più pezzi senz'ossi dentro, e si potranno infarinare, & indorare, e friggere, e si seruirà calda come sopra.

Ceruella di capretto, e loro cucina.

E le Ceruella di detto Capretto si potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno delle Ceruella della Vitella Mongana, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di quelle, e saranno megliori ancora.

Petto di Capretto, cioè li quarti dinanzi, e quelli di dietro, e loro Cucina. Cap. XXXV.

Petto di capretto alesso, ripieno, e senza riempitura, stufato, e sottestato.

IL Petto di Capretto si potrà fare alesso, ripieno, e senza riempitura: in detto ripieno si ponerà la Coratella di detto Capretto battuta minuta con Prosutto, ouero lardo, con herbette, & spetie a bastanza dentro,

tro,

tro, con Voua, e formaggio grattato, Pignuoli, e Passerina, e si seruirà caldo con Petrosemolo, ò altra verdura di diuersi fiori, & herbe buone sopra, e si potrà fare stufato, e sottestato, con diuersi frutti dentro, e si seruirà caldo con li sopradetti frutti sopra, e nello stufato si ponerà brodo grasso, e si alligherà in Voua, e nel sottestaro Vin bianco per metà di Agresta, ò sugo di Limoncelli dentro, e si seruirà come sopra.

E si potrà fare detto Petto in Pottaggio con tutte le parti di detto Capretto, doppo cotto alesso più che per metà, e spezzato, e si soffriggerà cō herbette buone battute minute, ouero con Cipollette tagliate minute in buon destrutto, e si seruirà caldo con sale, Pepe, e sugo di Limoncelli sopra, e si potrà ponere in Vaso doppo soffritto come sopra, con herbette buone, Pignuoli, e Passerina, con buon brodo dentro, con spetie a bastanza, e si alligherà con Voua sbattute con sugo di Melangole dentro, e si seruirà caldo con Cannella sopra. *Petto di capretto spezzato in diuersi pottaggi.*

Si potrà fare arosto su la Graticola doppo che sarà rifatto in acqua bollente a bastanza, inuolto in rete, ò Carta vnta con buono strutto, e spoluerizzato detto Petto, con sale, e Pepe soppesto, ouero finocchio forte, e si potrà lardare con alcuni lardelli di lardo, e si seruirà caldo con salsa di sugo di Melangole, e Limoncelli sopra, e si potrà fare arosto come sopra senza rete ancora, doppo cotto alesso, e sbruffato con Aceto forte, ouero con Vino bianco, e spoluerizzato con Pane grattato passato per lo esdaccio con Zuccaro, e cannella, e si seruirà caldo con salsa reale, e cappari di Genoua sopra. *Petto di capretto arosto su la graticola, con rete, e senza.*

Il sopradetto Petto con li quarti dinanzi di detto Capretto, e quelli di dietro ancora, si potranno fare arosto allo spedo, doppo che saranno rifatti, e lardati minuti, e si seruiranno caldi con sugo di Melangole sopra. *Petto di capretto con il resto di detto animale arosto.*

E si potrà fare in Pasticcio in bocconi il sopradetto Petto, con tutte le parti di detto Capretto, con vno spezzato di Piccioni, ouero diuersi Vccelletti grassi dentro, con Barbaglia di Porco, ouero Prosutto in fette, Midolla di Vaccina, & Animelle di detto Capretto, con Pignuoli, e Passerina, con spetie a bastanza dentro, con carcioffi, e Tartuffoli, ouero cardi teneri, con suo brodetto per rinfrescarlo, con Voua sbattute, con Agresta, e brodo di carne dentro, e si seruirà caldo con Zuccaro sopra. *Petto di capretto, cō tutte le parti di detto in pasticcio in bocconi.*

Si farà il sopradetto Capretto intiero arosto allo spedo, e sottestato al forno, doppo rifatto, e lardato minuto, ripieno, con la coratella di detto Capretto, tagliata minuta, con Animelle di detto, Pignuoli, e Passerina, con spetie a bastanza dentro, con lardo battuto, con herbette buone, & Agresta in grani al suo tempo, e con altri diuersi ingredienti di più dentro ancora, e si seruirà caldo con sugo di Melangole sopra, e si potrà fare arosto come sopra, e sottestato ancora senza riempitura doppo rifatto, e lardato come sopra, e così si seruirà ancora. *Capretto arosto intiero ripieno, e senza riempitura.*

Coratella, Fegato, Animelle, Zampetti, & altri interiori di Capretto, e loro Cucina. Cap. XXXVI.

Coratella di capretto in diuersi pottaggi, & in minestra.

LA Coratella di Capretto si farà in diuersi Pottaggietti, doppo per-lessata, e tagliata in fette, e soffritta in buon destrutto, con herbette buone tagliate minute, con cipollette a chi gusteranno, e si seruirà calda con sale, pepe, e sugo di melangole, ò agresta sopra, e si potrà ponere in vaso doppo soffritta come sopra, con buon brodo, con spetie a bastanza dentro, e si allighera con rossi d'voua sbattuti, con sugo di melangole, ò agresta dentro, e si seruirà calda, con cannella sopra, e sarà buona per minestra ancora; ma si batterà più minuta, e si seruirà come la sopradetta posta in vaso.

Budelletta di capretto arosto, & in minestra.

E le budelletta di Capretto lattante si potranno fare arosto allo spedo, doppo che saranno rouersate, e nette, si sbrufferanno con aceto forte, con sale sopra, e si inuolgeranno su detto spedo a foggia d'voua, ò pera, e si spoluerizzeranno con finocchio forte, e si vngeranno con buon strutto, ò lardo battuto, e si seruiranno calde, con sugo di melangole sopra, e si potranno fare in minestra ancora dopponette, e tagliate minute, con herbette buone battute minute dentro, con voua, e formaggio grattato, e si seruiranno calde, con formaggio grattato sopra, ouero con cannella.

Fegato di capretto, e sua cucina.

Et il fegato di capretto si potrà accommodare in tutti li modi che si farà del fegato della vitella mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà nell'istessi modi di quello ancora, e sarà assai megliore, quando però che sarà di capretto lattante, si come al suo luogo s'intenderà.

Animelle di capretto, e loro cucina.

E le Animelle di detto capretto si accommoderanno in tutti li modi, e viuande che si faranno delle animelle della vitella mongana, da farle arosto allo spedo in fuori, per essere questo di detto capretto molto più piccole, ma nel resto delle viuande si accommoderanno come quelle, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle ancora.

Sangue di capretto, e sua cucina.

Et il sangue di capretto si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del sangue della vitella mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello, e sarà megliore ancora.

Peducci di capretto in diuersi pottaggietti.

E li Zampetti di detto capretto si potranno fare diuersi pottaggetti, dopò che saranno pelati, netti, & alessi si farà vn marinato di aceto, con zuccaro, e spetie dentro a bastanza sopra, e si seruiranno caldi, e freddi a beneplacito, e si potranno fare nel resto delle viuande che si faranno delli peducci di castrato, e si seruiranno come quelli ancora, si come sopra al loro Capitolo ho detto.

Agnel-

Agnello lattante, e di vn'anno, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVII.

LA Carne d'Agnello lattante è humida nel terzo grado, & è viscosa, e l'Agnello di vn'anno è caldo in primo grado, & humido nel secondo: il megliore sarà il maschio, e che habbia hauuti buoni pascoli, perche genera buon sangue, e sarà facile alla digestione, e conferirà a quelli che stanno in paesi caldi, & alli Malinconici, e Colerici; ma però a quelli che saranno di gagliarda complessione, e sarà contraria alli vecchi, e conualescenti, perche tal Carne è scrementosa, e di grosso nutrimento, e la loro stagione sarà di Primauera, e si accommoderanno come sotto si dirà.

L'Agnello lattante si potrà accommodare in tutti li modi, e Viuande che si faranno del Capretto, e si seruirà come quello ancora, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e così l'Agnello di vn'Anno ancora, e quando che passerà l'Anno, si potrà accommodare in tutti li modi, e Viuande che si faranno del Castrato, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà nell'istessi modi di quello, se bene che non sarà di tal bontà.

Agnello in tutte le viuande del capretto, e quello di vn'anno ancora.

Testicoli d'Agnello, Toro, Cignale, e Bufaletti, e loro Cucina. Cap. XXXVIII.

LI Testicoli delli sopradetti Animali, benche siano di dura digestione, & in particolare quando che detti Animali saranno Vecchi, perche essendo giouani, e grassi saranno megliori, e di più facile digestione, e gran nutrimento, se bene che meglio al suo luogo la qualità di essi si intenderà, nondimeno qual si voglia Testicolo delli sopradetti Animali, doppo che sarà perlessato, e scorticato dalla pelle che ha attorno, e tagliato in pezzi per il longo, si potrà infarinare, e friggere in buon destrutto, ò altro grasso, e si seruirà caldo con sale, Pepe, e sugo di Melangole sopra.

Alcune qualità di diuersi testicoli di quadrupedi.

E si potranno detti Testicoli fare arosto allo spedo, doppo che saranno perlessati, e netti dalla pelle, come sopra, e lardati, e senza lardare ancora, e si seruiranno caldi con salsa reale, ouero sugo di Melangole sopra, e si potranno fare detti Testicoli in diuersi Pottaggietti, si come le Animelle della Vitella Mongana, nell'istessi modi che si faranno di quelle, sicome al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle ancora, doppo netti come sopra, e vorranno assai più cottura di dette Animelle ancora.

Testicoli delli detti animali arosto, & in diuersi pottaggetti.

E si potranno fare detti Testicoli in diuersi Pasticci, e Pasticcetti doppo netti come sopra, in compagnia di diuersi Piccadigli di Carne di Quadrupedi, e Volatili, con suoi regali, & ingredienti dentro, e potranno seruire per regalo di detti Pasticci, e Pasticcetti ancora, si come le Animelle sopradette di Mongana, ma vorranno più cottura assai, si come sopra ho detto.

Testicoli in diuersi pasticci, e pasticetti e per regalo di detti.

Ca-

Caprio, e Caprioletti, e loro qualità. Cap. XXXIX.

LA Carne del Caprio è calda, e ſecca in ſecondo grado, li megliori Capri ſaranno li giouani, & eſſercitati al corſo, e graſſi, perche ſaranno più facili alla digeſtione, e la loro ſtagione ſarà di Primauera, & per riſpetto delli paſcoli, quelli che haueranno mangiato herbe tenere ſaranno più graſſi, e delli Vecchi il tempo ſarà per tutto Febraro, e quando incominciano li freddi, e ſaranno di buono, e gran nntrimento, benche queſti Animali ſuperano in bontà tutte le altre Carni ſilueſtre, e ſaranno buone per li Paralitici, e faranno ſmagrire li graſſi, e nuoceranno alli magri, & aſtenuati, perche il loro ſangue è molto aſciutto, & à ſimili gente ſarà difficile da digerire, nè ſaranno buone per li Malinconici, perche queſti Animali ſono più Malinconici di tutti li altri Animali ſaluatici, e ſi accommoderanno in diuerſi modi come ſotto ſi diranno.

Caprioletti, e loro Cucina. Cap. XL.

Caprioletti in tutte le viuande che ſi faranno del Capretto.

LI Caprioletti giouani ſi potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande, che ſi faranno del Capretto, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, eccetto che la Teſta, Piedi, ſangue, e parte delli inreriori, dalla Coratella in fuori, ma eſſendo freſca ſarà buona per riempitura delli detti Animali, & in altre Pottaggierie ancora, ſi come della Coratella del ſopradetto Capretto, & Agnello, ma le altre parti non ſono buone, e nelli detti Caprioletti ſi ponerà di più il Vino per metà di Moſto cotto con Agreſta, o ſugo di Melangole dentro, in particolare nelle Pottaggierie, e ſopra li aroſti ſi vſeranno diuerſe ſalſe, e che il bruſco ſia ſuperiore al dolce, con Cannella, e Garofani dentro, per riſpetto dell'odore del ſaluatico, e le loro Carni ſi laueranno col Vino, perche ſaranno più ſaporite, e buone, e quando che ſi vorranno rifare ſi rifaranno sù la Graticola, ouero ſu li carboni, e non in brodi, nè acque bollenti, e ſi potranno fare Appaſticciate, & in brodo lardiero, e ſi terranno nell'Addobbo biſognando, e ſi vſeranno vn poco più li Aromati, che nel capretto, ma non di modo che ſi arriui al ſuperfluo.

Teſta, Petto, Pancetta, e ſpalle di Caprio, e loro Cucina. Cap. XLI.

Teſta di caprio in tutti i modi cucinata, che quella del caſtrato.

LA Teſta di Caprio volendola cucinare per gran biſogno, o curioſità, ſi potrà accommodare in tutti li modi che quella del caſtrato, ſi come ſopra al ſuo capitolo ho detto, benche da niſſuno mai ſia ſtata cucinata.

Et il Petto, Pancetta, con parte delle coſte, e ſpalle di detto Caprio ſi potran-

potranno fare in brodo lardiero, con lardo battuto, con herbette buone dentro, con spetie a bastanza, e si seruiranno calde, e si faranno stufate, doppo che si saranno fatte rifare dette parti in acqua per metà di aceto bollito insieme con saluia, o Rosmarino dentro, e si faranno soffriggere in buon destrutto, e si poneranno in Vaso, con Prugne, e Visciole secche, & altri diuersi frutti dentro, con Barbaglia, ouero Prosutto in fette, con spetie a bastanza, con parte del grasso a doue si saranno soffritte dentro, con brodo grasso, & Agresta per metà di Mosto cotto, qual si ponerà quando che saranno cotte più che per metà le dette parti stufate, e si seruiranno calde con detti regali sopra. Petto, & altre parti di Caprio in brodo lardiero, e stufate.

E si potrà fare in guarmugia detto petto, & le dette parti di detto Caprio ancora, doppo che si saranno rifatte come le sopradette in brodo lardiero, e stufate, si soffriggeranno in buon destrutto, ò altro grasso con cipollette tagliate minute dentro, e poste in vaso con parte del grasso à doue che si saranno soffritte con mosto cotto per metà di vin bianco dentro, con spetie à bastanza, & agresta chiara, ouero in grani, e si seruiranno calde con detti ingredienti sopra, e si potranno dette parti soffriggere doppo rifatte come sopra, con spigoletti d'agli battuti minuti, con herbette buone dentro, e si seruiranno calde, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, tagliate in pezzi piccoli, e si soffriggeranno con cipollette ancora, e si seruiranno come sopra. Petto di caprio, e l'altre parti in guarmugia, & altri Pottaggi.

E si potrà fare detto Petto, Pancetta, e spalle di Caprio appasticciate, doppo che si saranno fatte rifare su la graticola, e lardate, si poneranno in vaso, con diuersi frutti dentro, con pignuoli, e passerina, con fette di prosutto, ò ventresca di porco, con tartuffoli, ò cardi teneri, ouero carcioffi dentro, con spetie a bastanza, e come saranno quasi cotte dette parti, si ponerà vino bianco per metà di mosto cotto, con agresta chiara dentro, ouero in grani, e non hauendo mosto cotto si ponerà aceto forte bollito con zuccaro a bastanza dentro, acciò che sia contemperato di modo ch'il brusco superi il dolce, senza ponerui agresta, e si seruiranno calde con detti regali, & ingredienti sopra. Petto, pancetta, e spalle di caprio appasticciate.

Si potranno fare arosto allo spedo detto petto, pancetta, e spalle di Caprio, doppo che si saranno rifatte su la graticola, e sbruffate con aceto forte, e lardate con lardelli di lardo inuolti nella spetie, con spigoletti d'agli dentro à chi gusteranno, con garofani, e saluia, ouero rosmarino, e si potrà no lauare tutte le dette parti con vino bisognando, ouero con aceto, & acqua, acciò che restino più saporite, e si seruiranno calde con salsa reale sopra, e si potranno seruire fredde ancora in diuersi modi. Petto, pancetta, e spalle di caprio arosto, allo spedo.

Lonza, e Sopracoscio di Caprio, e loro Cucina. Cap. XLII.

LA Lonza, e Sopracoscio di Caprio si potranno fare in brodo lardiero, stufati, & appasticciati nell'istessi modi che sopra ho detto del pet- Lõza, e sopracoscio di caprio in brodo.

lardlere stufa ti, & appasticiati. petto, e pancetta, & altre parti di Caprio, e si poneranno l'istessi regali dentro, e si seruiranno come il sopradetto Petto, & altre parti, con li loro regali, & ingredienti sopra.

Lōza, e sopra coscio di caprio in diuerse bragiuole. E si potrà detta Lonza, e sopracoscio fare in diuerse Bragiuole arosto sù la graticola, e sottestate, doppo che si saranno sbruffate con aceto forte, ouero tenute nell'Addobbo, e ben battute con la costa del Coltello, si larderanno con lardelli di lardo inuolti nella spetie, e si spoluerizzeranno con sale, Pepe soppesto, ouero finocchio forte, doppo che si saranno rifatte sù la detta graticola, e le sottestate si spoluerizzeranno come sopra, & vnte con lardo battuto, o altro grasso, e si seruiranno calde con salsa di Mosto cotto, & Agresta bollita con Zuccaro, e Cannella dentro a bastanza sopra.

Lōza, e sopra coscio di caprio arosto allo spedo, & in Gigotte alla Spagnuola. E si potrà fare detta Lonza, e sopracoscio di Caprio arosto allo spedo, nell'istesso modo che sopra ho detto del Petto, Pancetta, e spalle di Caprio, e si seruiranno nell'istessi modi di quello ancora, e si potran fare in Gigotte alla Spagnuola, si come del Cosciotto della Vitella Mongana, doppo cotti più che per metà arosto, si come sopra al Capitolo di detti Cosciotti di Vitella ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di quelli ancora, e si ponerà di più Mosto cotto per metà di Vino dentro, con Agresta chiara, ouero sugo di Melangole.

Cosciotti, Lombi, e Coratella di Caprio, e loro Cucina. Cap. XLIII.

Cosciotti di caprio in tutte le viuande che di quelli di castrato si faranno. LI Cosciotti di Caprio si potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande che sopra al suo Capitolo ho detto delli Cosciotti di Castrato, & in alcune Pottaggierie si ponerà di più Mosto cotto, per metà di Vino, con Agresta, ouero sugo di Melangole dentro, eccetto che nelle Polpette, e Polpettoni di Piccadiglio, perche non faria buon'effetto, & in lauarli, e rifarli si terrà l'ordine sopradetto del Petto, con l'altre parti di detto Caprio, e sopra alli detti Cosciotti arosto, si poneranno diuerse salse, e si seruiranno come il Petto sopradetto, e l'altre parti ancora.

Lombi di caprio, e lor cucina. E li Lombi di detto Caprio si accommoderanno in tutti li modi che si farà della Lonza, e sopracoscio del sopradetto Caprio, e si seruiranno nell'istessi modi ancora, e si potranno accommodare in tutti li modi che sopra al loro Capitolo ho detto delli lombi di boue, e vaccina; ma se li darà meno sale, e si terranno meno nell'addobbo di quelle ancora, e si ponerà saluia, ò rosmarino in detto addobbo, per rispetto dell'odore del saluaticino, e si seruiranno come quelli di detto boue, e vaccina giouani.

Coratella di caprio, e sua cucina. E la Coratella, e Polmone di detto Caprio, non sono cose buone, nè meno recipienti eccetto, che il fegato, quando che sarà fresco, si potrà infarinare, e friggere in buon destrutto, tagliato in fette, e si seruirà caldo con sale, Pepe, e sugo di Melangole sopra, e si potrà friggere con cipollette

te tagliate minute dentro, e ſi ſeruirà come ſopra, e ſi farà aroſto allo ſpedo inuolto in rete, ò carta vnta con lardo battuto ſenza rete, e lardato, e ſi ſeruirà caldo con ſalſa reale ſopra, ouero con ſugo di limoncelli, ò melangole.

E li Teſticoli di detto Caprio ſi potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che ſi faranno quelli d'Agnello, e Toro, e ſi ſeruiranno come quelli ancora, ſi come ſopra al loro Capitolo ho detto.

Teſticoli di caprio, e lor cucina

Capriuola, e ſue qualità, e Cucina. Cap. XLIV.

LA Capriuola ſarà delle medeſime qualità che ſopra ho detto del Caprio, & ha per eſtinto naturale di mangiare alcune herbe medicinali, in particolare quando che ha da lattare li figliuoli, & ha alcune ghianduzze annellate come li rognoni di Capretto, quali ſono attaccate alla Matrice, e ſono per fino a ſei, ò otto, quali ſi addimandano Voua di detta Capriuola, e le hauerà quando che ſarà pregna, o per ingrauidarſi, e ſi potranno accommodare in tutti li modi che ſi faranno li Teſticoli di Agnello, ſi come ſopra al loro Capitolo ho detto, e ſi ſeruiranno come quelli ancora. E la Capriuola ſi accommoderà in tutti li modi, e Viuande, che ſi faranno del ſopradetto Caprio, e ſi ſeruiranno come quelle, eccetto che il ſangue, perche è molto ſecco, nè mai ſi appiglia, nè meno quello del Ceruo, ne della Lepre; & il fegato di detta Capriuola non ha fele, e ſarà megliore di quello del detto Caprio, qual ſi accommoderà in tutti li modi di quello, e così ſi ſeruirà ancora, e la ſua ſtagione ſarà quando che quella del detto Caprio.

Voua di capriola, e lor cucina.

Capriuola in tutte le viuande che ſi farãno del caprio

Sangue di capriuola, di ceruo, e lepre, mai ſi appigliano.

Fegato di capriuola, e ſua cucina.

Ceruo grande, e piccolo, e Cerua, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLV.

LA carne del Ceruo è calda nel primo grado, e ſecca nel ſecondo, li megliori Cerui ſaranno li lattanti, e giouani, e che ſiano caſtrati, ſono di buono, ma poco nutrimento, & duri alla digeſtione, e generano groſſo, e malinconico ſangue: la loro ſtagione ſarà di Nouembre per tutto Carneuale, e delli giouani ſarà come delli ſopradetti Caprioletti, quali ſi accommoderanno in tutti li modi di quelli, e così ſi ſeruiranno ancora, ſi come ſopra al loro Capitolo ho detto: & il Ceruo, e Cerua ſi potrannoaccommodare in tutti li modi, e viuande, che ſi faranno del Caprio, e Capriuola, ſi come ſopra alli loro Cap. ho detto, e così ſi ſeruiranno ancora.

Ceruo, e cerua giouani, e lor cucina, e delli vecchi ancora.

Camozza, e Daino, cioè Monton ſaluatico, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVI.

LA Camozza è dell'iſteſſe qualità che del ſopradetto Ceruo, e Caprio, ma la ſua carne ſarà aſſai men buona di quelli, perche ſarà

Camozza, qual ſi accommodera ĩ tut

ti i modi del Caprio.

molto più dura da digerire, e di più grosso nutrimento ancora, qual si accommoderà in tutti li modi, e viuande, che si faranno del detto Caprio, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà nell'istessi modi di quello ancora.

Daino si accõmoderà come il montone, e pecora.

Et il sopradetto Daino non sarà buono a Mensa alcuna. nè anco per gente bassa, perche ha le medesime qualità del Montone, e Pecora, e la sua carne causerà l'istessi effetti di quella delli sopradetti Montone, e Pecora, qual volendola per gran bisogno cucinare, si potrà accommodare in tutti li modi di quella delli detti Montone, e Pecora, si come sopra al loro Capitolo ho detto.

Porco, e Porchetti siluestri, cioè Ruffalotti, e loro qualità. Cap. XLVII.

IL Porco siluestre è caldo nel primo grado, & humido temperatamente, ma non ha tanta humidità quanto il domestico, per il molto essercitio che del continno fa alla campagna, e per questo sarà di buon nutrimento, e facile alla digestione, e la loro stagione sarà di Nouembre per tutto Carneuale, e delli Porchetti di Agosto per tutto detto tempo, e questi ancora sono nel numero delle buone saluaticine, che si possino vsare, e li megliori saranno li giouani, e grassi, e saranno contrarij alli otiosi, e stomachi deboli per la loro humidità, benche la loro carne sia temperata, ma cucinata se li leuano tutte le superfluità, e massime quando che sarà cucinata arosto, perche la forza del fuoco li consuma quella eccessiua humidità, si come alcuni hanno detto ancora delle carni magre in generale, che saranno molto megliori cucinate alesse, perche per la eccessiua magrezza loro riceuano quella humidità dalle acque, delle quali si alessano, e per ciò vogliano che siano megliori dette carni magre alesse, e le grasse arosto, e si accommoderanno come sotto si dirà.

Carni grasse in generale saran megliori e più sane arosto, e le magre in generale cucinate alesse.

Ruffalotti, e loro Cucina. Cap. XLVIII.

Ruffalotti saluatici arosto, e sottestati, ripieni, e senza riempitura.

LI Ruffalotti, cioè Porchetti saluatici si faranno arosto allo spedo intieri, e ripieni, con la Coratella delli sopradetti, tagliata doppo rifatta in pezzetti piccoli, con lardo battuto, con herbette buone, ouero con Barbaglia di Porco salata, con Prugne, Visciole secche, e Pera, o Mela in fette dentro, con spetie a bastanza, e finocchio forte, Vliue senz'ossi, & Agresta in grani al suo tempo, e si seruiranno caldi con diuerse salse fatte con Mosto cotto dentro, sopra, ouero con sugo di Melangole, e si potranno fare detti Porchetti sottestati ancora, con la sopradetta riempitura, e si potranno ponere di più diuersi Vccelletti, e fegatetti diuersi di Polli dentro, e si seruiranno caldi come sopra, e si potranno cucinare nelli sopradetti modi senza riempitura ancora, e si seruiran-

uiranno come li ripieni sopradetti.

Si potranno fare stufati, Appasticciati, & in brodo lardiero, in qual si voglia parte di detti Ruffalotti, e si poneranno l'istessi regali, & ingredienti, che sopra al suo Capitolo ho detto dello stufato, Appasticciato, e Brodo lardiero del Caprio; e così si seruiranno ancora nell'istessi modi come sopra ho detto di quello, e si potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande che sotto si diranno del sopradetto Porco saluatico. Ruffalotti in qual si uoglia parte di detti stufati, appasticciati, & in brodo lardiero.

Testa, Ceruella, Lingua, Collo, e Barbaglia di Porco saluatico, e loro Cucina. Cap. XLIX.

LA Testa di Porco saluatico, si potrà fare alessa in vino, & acqua salpresa, e senza salprenderla ancora, doppo che sarà netta, e posta in Vaso, con Vino per metà di aceto, con poca acqua dentro, con rappe di finocchio forte, e saluia, ouero Rosmarino, con sale, e Pepe soppesto a bastanza dentro, e si seruirà calda, e fredda a beneplacito, con fiori, ouero altra verdura sopra. Testa di porco siluestre alessa in vino, salpresa, e senza.

E si potrà fare detta Testa in Gelo, doppo che sarà netta come sopra, e cotta per metà, e spezzata, e cauatogli gl'ossi, e posta in Vaso con Vino bianco, e doppo cotta a bastanza, si ponerà aceto forte bianco contemperato con Zuccaro, ouero sugo di Limoncelli, e Melangole, pur contemperati con Zuccaro, ma che non resti molto dolce, nè tampoco assai brusco, accioche detto Gelo sia amabile, con cannella in canna a bastanza dentro, e se li daranno quelli colori che più saranno di gusto, e si seruirà in diuerse forme da per se, ouero con detta testa tagliata in fette sotto, e con diuerse altre sorti di carne Quadrupeda, e Volatile, doppo che si sarà passato per settaccio, ouero Calsetta. Testa Pi porco saluatic. in gelo, in diuerse forme.

E le Ceruella di detto Porco, benche non siano della perfettione di quelle di alcuni altri Animali Quadrupedi, perche si come spesso accade sogliono essere stantiue, e puzzolenti, quando però saranno fresche, e buone, si potranno doppo rifatte infarinare, e friggere, & indorarle ancora, e si seruiranno calde con zuccaro, e sugo di melangole sopra, e si potranno fare in frittelle ancora, si come delle Ceruella della Vitella Mongana, come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come le sopradette fritte. Ceruella di porco saluatico indorate, e fritte & in fritelle.

E la lingua di detto Porco saluatico si potrà, sendo frescha, e buona, accommodare in tutti li modi, e Viuande, che si faranno della lingua di Vitella Mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà nell'istessi modi di quella ancora, e nelle Pottaggierie di detta lingua si ponerà di più mosto cotto per metà dl vino, con agresta, ouero sugo di melangole dentro, e sarà buona intiera, e tagliata in pezzi per regalo di diuersi salami, e mortadelle, e si potrà salare detta lingua, e sfumare, qual sarà buona cotta in vino, seruirà intiera, e tagliata in fette, e potrà seruire per regalo in diuerse Pottaggierie da grasso ancora. Lingua di porco saluatico in tutte le viuāde di q̄lli della Mongana.

Et il collo, e guancie, cioè Barbaglia di Porco saluatico, si potranno fa-

Collo, e barbaglia di porco ſeluatico, e lor cucina.

re ſtufate, in brodo lardiero, & Appaſticciate, e nel reſto delle viuande che ſi faranno del petto, e pancetta di Caprio, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e ſi poneranno l'iſteſſi regali, & ingredienti, e ſi ſeruiranno nell'iſteſſi modi di quelle ancora, benche detto collo, e barbaglia, ſaranno in qual ſi voglia Viuanda megliori, e maſſime quando che ſaranno ſalpreſe, e ſi potranno ſalare, e ſaranno buone dette parti in diuerſe Pottaggierie di Quadrupedi, e di Volatili, e cotte in compagnia di diuerſi aleſſi, e la detta barbaglia ſarà buona ancora in diuerſi ſalami, e mortadelle, e per regalo di diuerſi Paſticci, & anco tagliata in fette, e fritta con herbette buone, ſeruita calda con ſugo di melangole ſopra.

Petto, Spalle, e Pancetta di Porco ſaluatico, e loro Cucina. Cap. L.

Petto con l'altre parti di porco ſilueſtre aleſſe.

IL petto, ſpalle, e pancetta di detto Porco ſilueſtre, ſi potranno fare aleſſe, doppo che ſaranno ſtate ſalpreſe per alcuni giorni, e ben lauate in acqua, e poi rilauate in acqua con vino, ouero aceto dentro, acciò reſtino più ſaporite dette carni, per riſpetto dell'odore ſaluatico che hanno, e ſi ſeruiranno calde con diuerſi ſapori in tondi, e con verdura di herbette buone, o fiori ſopra, e freddi con ſpetie, e ſugo di melangole di più ſopra, quando però ſi ſeruiranno tagliate in fette, perche intiere baſterà la verdura ſopradetta ſolamente ſopra.

Petto, ſpalle, e pancetta di porco ſaluatico, ſtufate in brodo lardiero, & appaſticciate.

E ſi potranno detto petto, ſpalle, e pancetta fare ſtufate, & appaſticciate, & in brodo lardiero, ſi come ſopra ho detto del collo, e barbaglia di detto Porco, & in tutt' il reſto delle Viuande che ſi faranno di detto collo, e barbaglia, e ſi ſeruiranno come quelle ancora, doppo che ſi ſaranno tenute nell'Addobbo di aceto forte, con ſale, e ſpetie a baſtanza dentro, con ſaluia, o lauro.

Petto, e ſpalle cõ altre parti di porco ſaluatico ĩ diuerſe bragiuole.

Et il detto petto, ſpalle, e pancetta di Cignale, ſi potranno fare in diuerſe bragiuole, ſenza farle ſtare nell'Addobbo, ma ſi sbrufferanno con aceto forte, e ſi ſpoluerizzeranno con finocchio forte, ouero pepe ſoppeſto, con ſale, ſe però non ſaranno ſalpreſe detto petto con le altre parti, perche ſaranno più ſaporite, e megliori, e ſi ſeruiranno calde con ſalſa fatta con aceto forte con zuccaro cannella in canna, e garofani dentro, in vaſo coperto, bollita a baſtanza ſopra, ouero con ſugo di melangole.

Lonza, Lombi, e Coſciotti di Porco ſaluatico, e loro Cucina. Cap. LI.

Lonza di porco ſaluatico ĩ diuerſe bragiuole, ſtufata, in brodo lardiero, & appaſticciata.

LA Lonza di porco ſaluatico ſi potrà fare in bragiuole, ſicome ſopra ho detto del Petto, ſpalle, e pancetta di detto porco, e ſi ſeruiranno nell'iſteſſi modi che ſopra ho detto di quelle ancora, e ſi potrà fare ſtufata in brodo lardiero, & appaſticciata ſi come ſopra ho detto del collo,

e bar-

e barbaglia di detto porco, e così si seruirà ancora, e si farà in guarmugia, con prugne, e visciole secche, & altri diuersi frutti dentro, con vino per metà di mosto cotto, & agresta chiara, con spetie a bastanza, e si seruirà calda con detti regali, & ingredienti sopra, doppo che sarà salpresa, e fatta stare nell'addobbo a bastanza, eccetto che quando si farà in bragiuole, sicome sopra ho detto, basterà sbruffarla con aceto forte.

Lõza di porco saluatico arosto allo spedo, seruita calda, e fredda.

E si potrà fare detta lonza arosto allo spedo, senza salprenderla, nè meno farla stare nell'addobbo, doppo che sarà rifatta su la graticola, con cimette di rosmarino, e saluia dentro, con chiodetti di garofani, e si seruirà calda con salsa di mostocotto, & agresta, con zuccaro, e cannella in canna a bastanza dentro, bollita come la sopradetta salsa reale sopra, e si potrà seruire fredda, tagliata in fette, con pepe, e sugo di melangole sopra.

lõbi di porco saluatico in tutte le viuãde che si farãno della lõza di detto porco, & in diuersi pasticci, si come delli lombi della mõgana si faranno.

E li lombi del sopradetto porco saluatico si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che ho detto della lonza del sopradetto porco, e si seruiranno nell'istessi modi di quella ancora, e si potranno fare in pasticcio di pezza intiera, & in bocconi, si come sopra ho detto, che si farà delli lõbi della vitella mongana, con l'istessi regali, & ingredienti, che in quelli si poneranno, e così si seruiranno ancora, sicome sopra al capitolo del Rognone, e lombi di Vitella ho detto, se bene che li sopradetti lombi di porco bisognerà salprenderli, e tenerli nell'addobbo a bastanza, e poi si seruiranno nelli sopradetti modi, doppo che si saranno ben lauati in acqua, e poi rilauati in acqua, e vino, ouero aceto, eccetto che quando saranno stati nell'addobbo, perche basterà solo che siano bene scolati, & asciutti dal detto addobbo: si laueranno solamente detti lombi, con tutte le altre parti di detto porco, quando che sarà tal carne fresca, ouero saliprefa, acciò che sia più saporita, e che se li leui parte dell'odore del saluatico.

Cosciotti di porco saluat. e lor cucina.

E li cosciotti del sopradetto Porco Cignale, si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che sopra ho detto, che si faranno di qualsiuoglia parte del detto porco, e si seruiranno ancora in tutti li sopradetti modi.

Cosciotti salati di porco saluat. cotti in vino, ò latte, e fritti, tagliate in fette, & in frittate, e torte, e in crostate.

E si potranno salare, e sfumare li detti Cosciotti, e si cuoceranno in vino, ouero in aceto, & acqua, con saluia, ò rosmarino dentro, e si potranno cuocere in latte ancora, doppo cotti come sopra più che per metà, e scorticati dalla codica, e parti rancide, e si seruiranno caldi, e freddi a beneplacito, con fulignata sopra, ouero con diuersi fiori, e con gelo di chiara d'voua ancora, e saranno buoni tagliati in fette, e fritti con agresta in grani dentro, ouero con moscatello in grani, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra, e tagliati a datetti in diuerse frittate, e saranno buoni ancora in Torte, e Crostate all'Abruzzese tagliati in fette sottili, con loro ingredienti si come al suo luogo s'intenderà.

Co-

Coratella, Fegato, Testicoli, Sangue, e Peducci di Porco saluatico, e loro Cucina. Cap. L I I.

Coratella di porco saluatico in diuersi pottaggi.

LA Coratella di porco saluatico quando che sarà fresca, e che sia l'animale giouane, si farà in diuersi Pottaggietti, doppo che sarà perlessata, e tagliata in pezzetti minuti, e soffritta in buon destrutto, con cipollette tagliate minute dentro, ouero con Maggiorana, & altre herbette buone tagliate minute, e si seruirà calda con pepe, e sugo di melangole sopra, e doppo soffritta come sopra, e posta in vaso con brodo di carne, & agresta in grani, e spetie a bastanza dentro, con pignuoli, e passerina, e si seruirà calda con detti ingredienti sopra.

Fegato di porco saluatico, e sua cucina.

Et il fegato di detto Porco saluatico si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del fegato della Vitella Mongana, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà in tutti li modi di quello ancora, purche detto fegato, non sia di Animale molto Vecchio, e che sia fresco, e nelle tomaselle che si faranno di detto fegato, si ponerà assungia a datetti dentro, perche farà megliore effetto che altro grasso, qual fegato sarà megliore che quello della sopradetta Vitella Mongana, mentre però che sarà di Porco giouane, e grasso.

Testicoli di porco saluat. e lor cucina.

E li testicoli di detto Porco saluatico, si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno delli testicoli di Agnello, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora.

Sangue di porco saluatico, e sua cucina.

Et il sangue di Porco saluatico si potrà fare in Migliacci alla Fiorentina, con assungia a datetti, e spetie, con passerina dentro, ouero con Zibibo senz'ossi, e con altre, e diuerse sorti di vue secche dentro ancora, e si seruiranno caldi, con zuccaro, e sugo di melangole sopra, e si potranno fare sanguinacci ancora, con la sopradetta compositione delli sopradetti Migliacci, doppo che si saranno purgate in sale, & aceto, e ben nettate le sue budella, e si seruiranno caldi come li sopradetti Migliacci, doppo che si saranno riscaldati sù la graticola, ouero sottestati, nel forno ò fornello, o sotto il testo con bragie a fuoco lento, e sarà megliore detto sangue, che quello delli Porci domestici, e più sottile ancora, per il gran moto, che del continuo detti Animali fanno alla campagna, purche detto sangue si possi hauere, perche il più delle volte tali Animali sono presi in caccia in campagna, e non si puol raccogliere.

Sangue di porco saluatico è megliore che quello delli porci domest.

Zampetti di porco saluat. in diuersi pottaggi, & in diuersi geli bisognando.

E li zampetti di detto Porco saluatico, non saranno della bontà di quelli delli Porci domestici, da seruirsene in diuerse viuande, e pottaggierie, & in diuersi geli, per rispetto dell'odore saluatico, ma volendoli però ad vn bisogno seruire, si faranno stare alquanto nell'Addobbo di aceto forte, con sale, e spetie a bastanza dentro, con lauoro ò saluia, e nelle Pottaggierie si ponerà mosto cotto con parte di detto Addobbo dentro, doppo cotti alessi, e soffritti in buon grasso con cipollette tagliate minute,

te, ouero con herbette buone, con mentuccia dentro, con ſpetie a baſtanza, e ſi ſeruiranno caldi, e ſi potranno doppo cotti come ſopra aleſſi, ſoffriggerli, in buon deſtrutto, e ſi ſeruiranno caldi, e freddi con vn marinato bollito con aceto, zuccaro, e ſpetie a baſtanza dentro ſopra, ouero con parte di detto Addobbo; con moſto cotto, ouero zuccaro a baſtanza dentro, auuertendo ſempre che nel condimento, e compoſitioni di qual ſi voglia viuanda di ſimil carne, il bruſco ſia ſuperiore al dolce, per riſpetto dell'odore del ſaluatico, che in ſe ritiene, e ſi potranno detti zampetti fare in gelo con grugni, & orecchi del ſopradetto Porco, e ſi terrà l'ordine ſopradetto della ſua teſta ancora, ſi come al ſuo luogo ho detto.

Porco, e Porchetti domeſtici, e loro qualità. Cap. LIII.

IL Porco domeſtico, cioè la ſua carne è calda in primo grado, & humida nel fine del ſecondo, & il lattante ſarà più humido, e perciò ſi deuono fuggire queſti Animali, perche apportano molto danno, e la ſtagione delli Porci groſſi ſarà di Nouembre per tutto carneuale, e delli piccoli di Agoſto per tutto detto tempo, e li megliori ſaranno li Maſchi, e giouani, che ſiano alleuati in montagne, e luoghi di buon'aria, e la ſua carne è di gran nutrimento, diſpone il corpo, e prouoca l'orina, e ſarà contraria alli podagroſi, & a quelli che pateno dolori colici, & alli otioſi, perche tal carne è ſcrementoſa, & offenderà li Vecchi, e perſone che ſtudiano ancora: ſi vſerà ſalpreſa, perche ſarà megliore, e per la ſanità ancora, ma in poca quantità, e ſi accommoderà in più modi come ſotto ſi diranno & altri diuerſi ancora.

Porchette domeſtiche, e loro Cucina. Cap. LIV.

LE Porchette domeſtiche ſi potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che ſi faranno delle Porchette ſaluatiche, ſi come ſopra al loro Capitolo ho detto, e ſi ſeruiranno come quelle, e nelle riempiture di dette Porchette domeſtiche ſi poneranno di più tartuffoli, e prugnuoli, con carcioffi, o cardi teneri dentro, benche ſi potranno ponere diuerſi altri regali di più ancora.

Porchette domeſtiche s'accommoderano come le ſaluatiche.

Teſta, Lingua, Ceruella, Collo, e Barbaglia di Porco domeſtico, e loro Cucina. Cap. LV.

LA teſta di Porco domeſtico ſi potrà fare aleſſa doppo che ſarà ben netta, e pelata, e ſi ſeruirà calda con verdura ſopra, e con Agliata, o altri ſapori in tondi, e ſi potra fare ripiena con Voua sbattute con formaggio grattato, & herbette buone battute minute dentro, con le ceruella del detto Porco doppo rifatte, e tagliate minute, con ſpetie a baſtan-

Teſta di porco domeſtico aleſſa ſenza riempitura, e ripiena, e ſotteſtata.

ſtan-

ſtanza, e ſi potrà fare aleſſa come ſopra con oſſi, e ſenz'oſſi dentro, e ſi ſeruirà come ſopra ancora, e ſi farà ſotteſtata, con la ſopradetta riempitura, con pera, e mela in fette dentro, con prugne, e viſciole ſecche, con ſpetie a baſtanza, e ſi ſeruirà calda con detti regali di frutti ſopra.

Teſta di porco domeſt. ſalata, & aleſſa con altre carni, e ſenza ſalare per regalo di diuerſi ſalami, e mortadelle.

E ſi potrà ſalare detta teſta, e ſi farà aleſſa in compagnia di altre carni freſche, e ſi ſeruirà con dette carni, con verdura ſopra, e ſarà buona diſſalata per regalo di diuerſi ſalami, e mortadelle tagliata in pezzi, con carne magra delli coſciotti di detto porco battuta minuta con ſale, e ſpetie forte a baſtanza dentro, e ſi cuoceranno in vino, ouero in acqua, & aceto, e ſi ſeruiranno caldi, e freddi a beneplacito, e quando che ſi ſeruiranno freddi ſi laſcieranno raffreddare nel vaſo a doue ſaranno cotti con il vino dentro, perche ſaranno megliori.

Teſta, e zampetti di porco domeſtico in gelo.

E ſi potrà detta teſta fare in gelo, con li zampetti del detto porco, nell'iſteſſi modi che ſi farà della teſta, e zampetti del Porco ſaluatico, ſicome ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e ſi ſeruirà nell'iſteſſi modi di quello ancora, e ſarà megliore aſſai, ſenza che il bruſco ſuperi il dolce nella compoſitione di detto gelo, per riſpetto che la teſta ſopradetta del Porco domeſtico non ritiene l'odore del ſaluatico.

Lingua di porco domeſt. in tutte le viuande che di q̃lla della vitella ſi faranno.

E la lingua del detto porco domeſtico ſi potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che ſi faranno della lingua della Vitella mongana, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e ſi ſeruirà come quella ancora, e ſarà buona detta lingua in diuerſi ſalami, e mortadelle, ſi come la teſta del ſopradetto Porco, e ſi ſeruiranno nell'iſteſſi modi di quelli ancora, e ſi potrà ſalare da per ſe, e sfumare, e ſi ſeruirà doppo cotta in vino, calda, e fredda, intiera, e tagliata in fette, ſi come della lingua del Porco ſaluatico, e ſarà megliore in tutte le viuande che ſi faranno di detta lingua di Porco domeſtico, che quella del ſopradetto Cignale.

Ceruella di porco domeſtico in tutte le viuãde che ſi faranno di quelle di vitella.

E le ceruella di detto Porco domeſtico ſi potranno accommodare in tutte le Viuande che ſi faranno le ceruella della Vitella mongana, ſi come al ſuo Capitolo ho detto, e ſi ſeruiranno nell'iſteſſi modi di quelle ancora, benche non ſaranno di tal bontà, perche quelle del ſopradetto Porco ſono aſſai più frigide, & humide, ſe bene vniuerſalmente tutte le ceruella delli Animali quadrupedi ſono di cattiuo nutrimento, ſi come al ſuo luogo ho detto, e perciò deuono eſſere ſempre ſeruite per antipaſto, perche doppo altri cibi offenderebbono maggiormente, e ſi conuertirebbono in cattiui humori, & inciterebbono il vomito, e le megliori da vſarſi ſaranno le Ceruella della ſopradetta Vitella, ma quelle di Capretto hanno il primo luogo, e poi quelle di Caſtrato, benche ſaranno aſſai megliori, e più ſane quelle delli volatili, ſi come al ſuo luogo meglio s'intenderà.

Ceruella di tutti li animali quadrupedi, e volatili buone da magnare, ſi ſeruiranno ſempre per antipaſto.

Collo, e barb. del porco domeſt. in tutte le viuãde che del collo, e barbaglia del porco ſaluat.

Et il collo, e barbaglia di Porco domeſtico, ſi potranno accommodare in tutti li modi, e Viuande, che ſi faranno del collo, e barbaglia di Porco ſaluatico, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e così ſi ſeruiranno ancora, e la ſopradetta barbaglia ſarà buona ſalata, in diuerſe pottaggierie

di al-

di altre carni fresche di Quadrupedi, e volatili, e per regalo di diuersi pasticci, e mortadelle, si come la sopradetta barbaglia del Porco saluatico, e sarà megliore assai più in qual si voglia viuanda ancora, & fritta con salvia, infarinata dentro, e si seruirà calda con fette di pane brustellite sotto, con zuccaro, e sugo di melangole sopra.

Petto, Pancetta, e Lonza di Porco domestico, e loro Cucina. Cap. LVI.

IL petto, e pancetta di Porco domestico con parte delle coste si potranno fare alesse, doppò che si saranno salprese, e si seruiranno calde con verdura di herbette, ò fiori sopra, con Agliata in tondi, o altri sapori, e si potranno fare in bragiuole dette parti, con pitartima, ouero finocchio forte, soppesto sopra, arosto sù la graticola, e si seruiranno calde con sugo di melangole, o limoncelli sopra. Petto, e pācetta di porco domestico alesse, & in diuerse bragiuole, & arosto allo spedo.

E si potrà detto petto fare arosto allo spedo, inuolto in rete ò carta, con finocchio forte, o pepe soppesto dentro, con sale a bastanza, se però non sarà salpreso, e si seruirà caldo con diuerse salse sopra, ouero con sugo di melangole.

E la pancetta del sopradetto Porco domestico sarà buona per condimento di diuerse minestre, & in diuersi Rauiuoli, con spoglia, cioè tordelli, & in diuerse Torte grasse, salata, e fresca ancora, e potrà seruire detta ventresca, cioè pancetta in diuersi altri condimenti, si come la sopradetta barbaglia, e tagliata in fette in diuerse pottaggierie di carni quadrupede, e volatili, e fritta con herbette buone dentro, si farà nel resto delle viuande che della sopradetta barbaglia si faranno. Pancetta di porco domestico per cōdimēto di diuerse viuande, & in tutte quelle che si farāno della barbaglia di detto porco.

E la lonza di detto Porco domestico si potrà fare arosto allo spedo, e si seruirà calda, e fredda a beneplacito, con sugo di melangole sopra, salpresa, e senza salprenderla ancora, e si potrà fare detta lonza in diuerse bragiuole arosto sù la graticola, e sottestate, nell'istessi modi che quelle del petto, e pancetta del sopradetto porco, e si seruiranno come quelle ancora. Lonza di porco domest. arosto allo spedo & in diuerse bragiuole.

E quando la detta lonza sarà il Porco di mezzo tempo, e che non passerà li sei mesi, si farà arosto come sopra senza leuare il lardo, nè codica, con alcune ramette di saluia, e rosmarino dentro, con chiodetti di garofani; nell'istessi modi si potrà fare quella del Porco grosso ancora, e si seruiranno come sopra ho detto, e si potrà fare arosto intiero come la Porchetta sopradetta, e si seruirà nelli istessi modi di quella ancora, ma il detto Porco di sei mesi, e le sopradette carni saranno megliori, e più sane salprese, che in altra maniera cucinate. Lonza di porco di sei mesi arosto sēza leuare il lardo, & arostito intiero.

E quando che li detti Animali saranno di vn'anno, se li potrà leuare il lardo, qual sarà buono salato in diuersi condimenti, e Pottaggierie di diuerse sorti di carne di Animali Quadrupedi, e Volatili, & in diuersi pasticci, e per lardare diuersi arosti pur di Quadrupedi, e Volatili, e si potrà grattare Lardo di porco d'vn'anno, salato, in diuersi cōdimēti, da grasso.

tare con il coltello, doppo che sarà salato come sopra, e si terrà in acqua chiara per vna notte, qual verrà bianco, e dissalato, benche resti alquanto saporito, qual sarà buono per condimento di diuerse torte, e crostate, e di diuersi pasticci, e Pasticcetti sfogliati di diuersi piccadigli di carne, e sarà megliore assai più che lo strutto, ouero butiro, e sarà buono ancora in diuerse minestre, benche del detto lardo grattato sia stato da me detto alli suoi luoghi, a talche molte poche viuande da grasso vi sono nelle quali il sopradetto Porco non vi dia vna grugnata dentro, eccetto quelle che si fanno per conualescenti.

Lombi, Cosciotti, Fegato, Sangue, e Peducci di Porco domestico, & Budello gentile, e loro Cucina. Cap. LVII.

Lõbi di porco domest. in tutte le viuãde di quelli del saluatico.

LI lombi di Porco domestico si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno li lombi del Porco saluatico, doppo che saranno salpresi, senza tenerli nell'Addobbo, perche non hanno l'odore del saluatico come quelli, e si potranno accommodare ancora in tutti li modi, e Viuande, che si faranno li lombi della Vitella Mongana, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di quelli ancora.

Lõbi di porco domest. in diuersi salsiccioni.

E li detti lombi di Porco domestico saranno molto buoni in salsiccioni, con grugni, & orecchi di detto Porco, con sale, e spetie forte a bastanza dentro, si come vsano in diuersi luoghi di Lombardia, & a Nola in Regno di Napoli, quali doppo cotti in vino, o altro luogo, si seruiranno caldi, e freddi a beneplacito.

Lõbi di porco domest. in sfilatelle all'Abruzzese.

E si potranno fare sfilatelle ancora di detti lombi, doppo tenuti in sale a bastanza, con pepe soppesto dentro, in pezza intiera, e posti in budella purgate, e nette, quali doppo cotte in vino, o altro luogo, saranno buone da sfilare per regalare diuersi salami attorno li piatti, e profutti, e per farne piatto ancora con zuccaro, & acqua rosa sopra, e per copritura di capponi salpimentati, e saranno buone ancora tagliate in fette, si come le lingue salate di detto Porco, & intiere seruite calde, e fredde a beneplacito.

Cosciotti di porco domestico, in tutte le viuãde che si faranno di quelli del porco saluatico.

E li cosciotti del sopradetto Porco domestico, si potranno accommodare in tutti li modi, che si faranno li cosciotti del Porco saluatico, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora, e di più sarà buona la polpa delli detti cosciotti, con grugni, & orecchie del sopradetto Porco domestico, con la barbaglia, in diuersi salami, e mortadelle, si come vsano a Ferrara, e Bologna, & in altri luoghi di Lombardia, e se ne potranno fare diuersi salsiccioni, con odore d'Agli dentro, e senz'aglio, si come vsano a Fiorenza in Toscana, con sale, e spetiaria forte a bastanza dentro, e così diuerse salsiccie fine, come quelle di Lucca, e Modena, & altri diuersi luoghi d'Italia, e se ne faranno soppressate, si come

me quelle che vſano a Nola in Regno di Napoli, quali ſono buone cotte, e crude, ſi come li ſopradetti ſalſiccioni di Firenze ancora.

Coſciotti di porco domeſt. in proſutti di montagna, ſeruiti come quelli del porco ſaluat. & ĩ paſticcio, & altre viuãde.

E li ſopradetti coſciotti ſalati, e sfumati, e maſſime li proſutti di montagna, quali ſaranno li megliori, ſi accommoderamo come ſopra ho detto delli coſciotti del ſopradetto Porco ſaluatico, e di più ſi potranno fare in Paſticcio in caſſa, doppo quaſi cotti in vino, o latte, con ſpetie a baſtanza dentro, e ſi ſeruiranno caldi, e freddi, e ſaranno buoni detti proſutti tagliati in pezzi, ouero in fette, in diuerſe viuande da graſſo, ſi come ſopra ho detto del lardo, e barbaglia di detto Porco ancora.

Fegato di porco domeſt. in tutte le viuãde, che di q̃llo della vitella mõgana ſi faranno.

Et il fegato del ſopradetto Porco domeſtico ſi potrà accommodare in tutti li modi, che ſopra al ſuo Capitolo ho detto del fegato della Vitella Mongana, e ſi ſeruirà nell'iſteſſi modi di quello, ma nelle tomaſelle ſi ponerà l'aſſungia del detto Porco a datetti di più dentro, ſi come in quelle che ſi faranno del fegato di Porco ſaluatico, come ſopra al ſuo luogo ho detto, perche farà megliore effetto, che altro graſſo, dalla midolla di Vaccina in fuori, perche ſarà buoniſſima, & il fegato delli detti Porci domeſtici, e ſaluatici, ſaranno megliori, che il fegato della ſopradetta Vitella Mongana, ſi come al ſuo luogo ho detto.

Coratella di porco domeſtico, in tutte le viuãde che di quella del porco ſaluat. ſi faranno.

E la coratella, e polmone di detto Porco domeſtico ſi potrà accommodare in tutti li modi, che ſopra ho detto della coratella, e polmone, del Porco ſaluatico, e ſi ſeruirà nell'iſteſſi modi di quella ancora, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e ſarà megliore aſſai, perche non ha l'odore del ſaluatico.

ſãgue di porco domeſtico e ſua cucina.

Et il ſangue del ſopradetto Porco domeſtico ſi accommoderà in tutti li modi che ſi farà quello della Vitella Mongana, e così ſi ſeruirà ancora, benche detto ſangue ritenga le qualità di detto Porco, niente dimeno ſarà megliore aſſai, e ſimilmente quello del ſaluatico, ma poche volte ſi puole raccogliere, ſi come al ſuo Capitolo ho detto, e ſi potrà ponere latte, tanto nelli migliacci alla Fiorentina, quanto nelli ſanguinacci ancora, e doppo cotti, e ſotteſtati, ſi ſeruiranno caldi con zuccaro, e ſugo di melangole ſopra.

Zampetti di porco domeſtico, accommodati in tutti i modi di quelli del ſaluat.

E li peducci di Porco domeſtico ſi potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che ſi faranno delli zampetti di Porco ſaluatico, ſi come ſopra al loro Capitolo ho detto, e ſi ſeruiranno come quelli ancora, da tenerli nell'Addobbo in fuori, perche non hanno odore di ſaluatico come quelli.

Budel gentile di porco domeſt. cioè Induglia, ſalato aroſto, e ripieno, cõ quello della mõgana

Il budel gentile di detto porco, cioè induglia, doppo che ſarà netto, e ſtato in ſale a baſtanza, e sfumato, ſarà buono aroſto sù la graticola, e ſi ſeruirà caldo con croſtini di pane ſotto, e ſugo di melangole ſopra, e ſi potrà fare ripieno come quello della vitella mongana, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e ſi ſeruirà nell'iſteſſi modi di quello ancora, però quando che detto budello ſarà freſco, e netto, & ſalpreſo ſolamente.

Porco Spinoſo, e ſue qualità, e Cucina. Cap. LVIII.

IL Porco ſpinoſo ſarà buono nelli tempi freddi, & all'hora ſarà la ſua ſtagione; la ſua carne è viſcoſa, e dura da digerire, & è fredda in primo grado: mangiata darà gran nutrimento, e maſſime a quelli che faticano gli darà forza, riſueglia l'appetito, e ſarà buona per le donne grauide, che non le laſcia ſconciare, e per li Hidropici, e per la renella, e ſarà contraria alli flemmatici, e malinconici, ma cucinata con aromati perderà gran parte della ſua malignità, e ſi accommoderà come ſotto ſi dirà.

Porco ſpinoſo ī qualſiuogli parte di lui, ſtufato, ī brodo lardiero, e appaſticciato

Il Porco ſpinoſo pur che ſia frollo a baſtanza, e qualſiuoglia parte di lui, ſi potrà fare ſtufato, in brodo lardiero, & appaſticciato, ma prima biſognerà rifarlo sù la graticola, e ſi sbrufferà con aceto forte, e ſi potrà tenere nell'addobbo ancora, come la carne del Porco ſaluatico, ſi come al ſuo Capitolo ho detto, e ſi ponerà in vaſo, con herbette buone battute minute, con lardo, ouero ventreſca, ò barbaglia di porco ſalata in fette, con prugne, pignuoli, e paſſerina, dentro, con pera, ò mela in fette, e ſpetie a baſtanza, & altri diuerſi frutti ancora, e quando che ſarà cotto per metà, ſi ponerà vino per metà di moſto cotto, con agreſta dentro, e nello ſtufato ſi aggiungerà brodo di carne di più che nel ſopradetto appaſticciato, e ſi ſeruiranno calde dette pottaggierie, con li ſopradetti regali ſopra.

Porco ſpinoſo in qualſiuoglia parte ſoffritto, e ſpezzato, in diuerſi pottaggi.

E ſi potranno ſoffriggere le parti dinanzi, & anco qual ſi voglia parte di detto ſpinoſo, purche ſia frollo a baſtanza, e perleſſato in acqua con aceto, e ſale a baſtanza dentro, & ſpezzato in pezzi piccoli in buono ſtrutto, con herbette buone, e ſpigoletti d'agli ammaccati dentro, ouero con cipollette tagliate minute, e ſi ſeruirà caldo con ſale, pepe, & agreſta ſopra, e ſi potrà ponere in vaſo doppo ſoffritto come ſopra, con moſto cotto, & agreſta in grani dentro, con ſpetie a baſtanza, e ſi ſeruirà caldo come ſopra, e ſi potranno ponere tutti li regali, & ingredienti dello ſtufato, & appaſticciato del ſopradetto Porco ſpinoſo, ſenza ponerui nè agli, nè cipolle, doppo ſoffritto come ſopra con herbette buone ſolamente, e ſi ſeruirà come le ſopradette pottaggierie.

porco ſpinoſo aroſto li quarti di dietro, allo ſpedo.

E ſi potranno fare aroſto allo ſpedo li quarti di dietro di detto Porco ſpinoſo, partiti per metà ſino al rognone, & intieri, ma che ſia frollo a baſtanza, qual ſi sbrufferà con aceto forte, e ſi farà rifare sù la Graticola, e ſi larderanno le parti più magre con lardelli di lardo, con chiodetti di garofani, ſaluia, e roſmarino dentro, e ſi ſeruirà con ſalſa baſtarda fatta con mele, contemperato con aceto, e vino bianco bollito con cannella in canna dentro, ouero ſi ponerà zuccaro in cambio del detto mele, e ſi farà che il bruſco ſia ſuperiore al dolce, riſpetto all'odore, che tal carne tiene del ſaluatico ſopra, ò ſugo di melangole, e limoncelli.

Porco ſpinoſo aroſto allo ſpedo, e ripieno.

E ſi potrà fare detto Porco ſpinoſo aroſto allo ſpedo, intiero, e ripieno, con la coratella del detto battuta in pezzetti piccoli, benche poco buona,

con

con fegatetti, e maconi di polli, finocchio forte, vliue ſenz'oſſi, con caſtagne ſecche doppo rinuenute in acqua calda a baſtanza dentro, con barbaglia di porco in fette, e ſpetie a baſtanza, con prugne, e viſciole ſecche, e ſi ſeruirà caldo con ſalſa di moſto cotto, & aceto contemperato con zuccaro, e cannella dentro boilita a baſtanza ſopra.

E ſi potrà fare aroſto come ſopra detto porco, ſenza riempitura ancora, ma vorrà eſſer giouane, perche ſarà megliore che il porco groſſo, ſenza lardarlo, ma ſi pergotterà con lardo, ò altro graſſo, e ſi ſeruirà come il ſopradetto ripieno, e la coratella di queſti animali non hauerà altro di buono che il fegato, ma quando però ſarà freſca, qual fegato ſi potrà friggere, e ſi ſeruirà caldo con ſale, pepe, e ſugo di melangole ſopra.

Porco ſpinoſo aroſto allo ſpedo ſenza ripitura, & il fegato di detto fritto.

E li Coſciotti di detto Porco ſpinoſo ſi faranno in paſticcio, quando che ſaranno frolli a baſtanza, doppo che ſaranno ſtati nell'addobbo, con proſutto, ò ventreſca di porco in fette dentro, con ſpetie a baſtanza, e ſi faranno rifare sù la graticola, ouero in Teiella, e ſi larderanno, e ſi ſeruiranno caldi, ò freddi a beneplacito, e con diuerſi altri regali di più dentro ancora.

Coſciotti di ſpinoſo in paſticcio.

Lepre, e Lepratti, e loro qualità. Cap. L I X.

LA Lepre ha la carne ſecca in ſecondo grado, e calda nel principio del primo grado, e quelle che ſaranno preſe in caccia ſaranno le megliori, e le giouane, e la loro ſtagione ſarà di Settembre per tutto carneuale, e delli lepratti di Giugno, per tutto detto tempo, la ſua carne fa ſmagrire li graſſi, e fa buon colore, ma ſarà dura a digerire, e dà poco nutrimento, e genera groſſo ſangue, ſarà contraria alli ſanguigni, & a quelli che molto faticano, perche riſcalda aſſai, e ſi accommoderà in diuerſi modi come ſotto ſi intenderanno, la maggior parte.

Lepre, e Lepratti, e loro Cucina. Cap. L X.

LI Lepratti ſi faranno aroſto allo ſpedo, intieri, e ripieni con la riempitura del ſopradetto Porco ſpinoſo, cō pera, e mela di più dentro, in fette & agreſta in grani, doppo che ſi ſaranno ſcorticati, e rifatti sù la graticola, e sbruffati con aceto forte, e lardati minuti, e ſi ſeruiranno caldi con ſalſa di moſto cotto, & agreſta ſopra, ouero con ſugo di melangole, e ſi potranno fare aroſto ſenza riempitura ancora, e ſi ſeruiranno come ſopra.

Lepratti aroſto ripieni, e ſenza riempitura.

E ſi potranno doppo cotti aroſto ſenza riempitura, come ſopra, ſpezzare in pezzi piccoli, e ſi poneranno in vaſo con brodo graſſo, & aceto forte, ouero agreſta, con ſpetie a baſtanza, & Oglio di Vliua dentro, e fare ſtufare sù le bragie a fuoco lento, riuoltandoli ſpeſſo, e ſi ſeruirà tal viuanda calda, con detti ingredienti ſopra, e ſarà in guiſado alla Spagnuola.

Lepratti in guiſado alla Spagnuola doppo cotti aroſto, & in tutte le viuāde che ſi farāno della lepre.

la, con açite dentro, e ſi potranno fare detti Lepratti, in tutti li modi, e viuande che ſotto ſi diranno della Lepre ancora.

Lepre aleſſa, cõ papardelle alla Romana ſopra, ouero vn ſapore.

E la Lepre groſſa ſi farà aleſſa con proſutto, o barbaglia di Porco dentro, intiera ò in qual ſi voglia parte di detta, purche ſia a baſtanza frolla, e ſi ſeruirà calda con papardelle cotte nel brodo di detta Lepre, con formaggio grattato, e cannella ſopra, ouero con vn ſapore di mandole attorrate, e peſte con poluere di Moſtacciuoli fini dentro, ſtemperato con agreſta, e ſi ſeruirà calda, e fredda a beneplacito, benche ſarà viuanda vn poco antica.

Lepre ſpezzata, e fritta in diuerſi pottaggi, & in guarmugia.

E ſi potrà fare in diuerſi pottaggi, doppo che ſarà perleſſata, ouero rifatta sù la graticola, in qual ſi voglia parte di detta Lepre, e ſpezzata in pezzeti, e ſi friggerà con ſpigoletti d'agli ammaccati dentro in buono ſtrutto, con herbette buone battute minute, e ſpetie a baſtanza, ouero con cipollette tagliate minute, e ſi ſeruirà calda con ſugo di melangole ſopra, con ſale a baſtanza, e ſi potrà ponere in vaſo doppo ſoffritta come ſopra, con moſto cotto per metà di vino bianco, con agreſta dentro, con frutti ſecchi, & ſpetie a baſtanza, e ſi ſeruirà calda, con detti regali ſopra, e ſarà viuanda alla Luccheſe detta in Guarmugia.

Lepre ſtufata appaſticciata & ĩ brodo lardiero, ſicome il porco ſpinoſo.

E ſi potrà fare qual ſi voglia parte di detta Lepre, purche ſia a baſtanza frolla, ſtufata, & appaſticciata, & in brodo lardiero, nell'iſteſſi modi che ſi farà il Porco ſpinoſo, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e ſi ſeruirà come quello ancora.

Lepre intiera aroſto, ripiena, e ſenza riẽpitura, e li quarti di dietro ancora, & in Gigotte alla Spagnuola

E ſi potrà fare aroſto allo ſpedo intiera, e ripiena con la riempitura delli ſopradetti Lepratti, con pera, e mela, in fette di più dentro, e ſenza riempitura, doppo che ſara ſcorticata, e frolla a baſtanza, e rifatta sù la graticola, & lardata minuta con lardo, e con chiodetti di garofani dentro, e ſi ſeruirà calda con ſalſa reale, e cappari di Genoua ſopra, ouero con ſugo di melangole, e ſi potranno fare li quarti di dietro aroſto come ſopra, e coſi ſi ſeruiranno ançora, e ſi potrà fare in Xigotte alla Spagnuola doppo cotta aroſto come ſopra, ſi come del coſciotto della Vitella Mongana, nell'iſteſſi modi che ſopra al ſuo Capitolo ho detto di quello, ma la detta Lepre ſi laſcierà cuocere aroſto intieramente, e delle parti di fuori ſe ne faranno fette ſottili, e della polpa il piccadiglio, qual baſterà ſolo à riſcaldarlo ſopra ſcalda viuande, o altro luogo in piatto d'argento, o altro vaſo, e ſi ſeruirà calda, come quello della ſopradetta Vitella.

Lepre in paſticcio intiera e li quarti di dietro.

E ſi potrà detta Lepre fare in paſticcio intiera, e li quarti di dietro ſolamente quando che ſarà frolla, e ſcorticata, e netta, ſi farà rifare sù la graticola, e ſi ſbrufferà con aceto forte per riſpetto dell'odore del ſaluatico, e perche la rende più ſaporita ancora, e ſi larderà minuta, con ſpetie a baſtanza, e fette di barbaglia di Porco ſalata, ouero ventreſca dentro, e ſi ſeruirà detto paſticcio caldo, e freddo a beneplacito.

Co-

Coniglio, e Coniglietti detti in Spagna Gaſapos, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXI.

IL Coniglio è freddo nel principio del primo grado, e ſecco nel ſecondo, e la ſua carne ſarà meno ſecca della Leprina, e ſarà di megliore nutrimento, & è più bianca, e più facile alla digeſtione; li megliori ſaranno li graſſi, e giouani, & alleuati alla campagna, e la ſtagione delli Conigli ſarà d'ogni tempo, ma delli Coniglietti, cioè Gaſapos ſarà di primauera, quali in Iſpagna ſono ſtimati molto, con tutto che ve ne ſiano in gran quantità, benche in Madrid ſe ne trouano tutto l'anno, e la loro carne conforta lo ſtomaco, e conſuma le humidità ſuperflue, e le flemme, e l'inuerno ſarà megliore, e ſarà contraria alli malinconici, & alli Vecchi decrepiti, ma nelli tempi caldi, perche ſono all'hora di groſſo nutrimento, e ſi accommoderanno in diuerſi modi.

Li Conigli ſi potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che ſi faranno della Lepre, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e ſi ſeruiranno nell'iſteſſi modi di detta Lepre ancora, e così li Coniglietti piccoli detti Gaſapos pure ſi accommoderanno come la ſopradetta Lepre, e ſi ſeruiranno ancora come quella, e come li Lepratti, e nell'iſteſſi modi di quelli ſi ſeruiranno ancora con l'iſteſſi regali & ingredienti che ſi poneranno in qual ſi voglia viuanda delli ſopradetti.

Conigli, e coniglietti in tutte le viuãde che della lepre, ſi faranno, e delli lepratti.

Porchetto, cioè Coniglio d'India, e ſue qualità, e Cucina. Cap. LXII.

IL Porchetto d'India, cioè Coniglio è freddo in primo grado, e ſecco nel ſecondo, e la ſua carne ſarà men buona di quella delli Conigli, perche participa più del frigido, che del ſecco, per riſpetto che ha il pelo, che tira aſſai al Porcino, e la ſua ſtagione ſarà quando che quella delli detti Conigli, e participerà delle ſue qualità ancora, e ſi potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che ſi faranno della Lepre, e Lepratti, e del Coniglio, e Coniglietti, ſi come ſopra alli loro Capitoli ho detto, e ſi ſeruirà come quelli ancora.

Porchetto d'India in tutte le viuãde che della lepre, e lepretti, conigli, e coniglietti ſi faranno.

Porchetto Riccio, e ſue qualità, e Cucina. Cap. LXIII.

IL Porchetto riccio, ha carne fredda in primo grado, & humida nel ſecondo, & è viſcoſa, e dura da digerire, e la ſua ſtagione ſarà d'Agoſto per tutto l'Autunno, per riſpetto che mangia il grano più che altro cibo, e però in tale ſtagione, ſarà più graſſo che di altro tempo, ma ſarà contrario alli malinconici, e decrepiti, e per ciò ſe ne vſerà in poca quanità, perche non è molto buono cibo, e la ſua carne ſarà megliore aroſto,

one-

ouero sottestata, che in altra maniera cucinata, e massime quando che sarà detto Animale grasso, e conferirà allo stomaco, perche lo conforta, e moue l'orina, e solue il ventre, e sarà vtile alle reni, e si accommoderà come sotto.

Porchetto riccio in tutte le pottaggierie che del porco spinoso si faranno, & arosto, e sottestato.

Il Porchetto riccio si accommoderà in tutte le pottaggierie che si faranno del Porco spinoso grosso, si come sopra al suo Capitolo ho detto, benche detto porchetto riccio non hauerà tanto l'odore del saluatico, e perciò non occorrerà tenerlo nell'addobbo quanto detto Spinoso, e si seruirà in tutti li modi di quello, con l'istessi ingredienti, intiero, & in pezzi, e si potrà fare ripieno come detto Porco spinoso ancora, & arosto, ouero sottestato, quali saranno li megliori modi cucinato, e più sano ancora.

Ghiro, e sue qualità, e Cucina. Cap. LXIV.

LA carne del Ghiro è calda, e secca, nutrisce assai, e sarà di buon gusto, & vtile alli paralitici, e gioua à quelli che pateno la fame canina per la loro grassezza, ma quando detti animaletti sono molto grassi, offendono lo stomaco, e leuano l'appetito, se bene che li megliori saranno li grassi, e la loro stagione sarà nell'Autunno per tutto Febraro, e li magri saranno di più grosso nutrimento, e più duri da digerire ancora; e generano humore malinconico, e si accommoderanno in diuersi modi.

Ghiro arosto allo spedo, e sottestato, ripieno, e senza riempitura.

Il Ghiro si farà arosto allo spedo doppo che sarà pelato, e netto, senza riempitura, e ripieno, con piccadiglio di carne, con fegatetti, e testicoletti di polli, e ventresca, ò barbaglia di porco salata in fette, con mela, e pera in pezzetti dentro, con herbette buone tagliate minute, e spetie a bastanza, & agresta in grani, e si seruirà caldo con sugo di melangole sopra, e si potrà fare sottestato ancora, con la sopradetta riempitura, e si seruirà caldo come sopra.

Ghiro fritto, & in diuersi pottaggietti.

E si potrà detto Ghiro friggere in destrutto, doppo che sarà pelato, e netto, e poi perlessato, ouero ritatto sù la graticola, con herbette buone battute minute, con spigoletti d'agli ammaccati dentro, ouero con cipollette tagliate minute, e si seruira caldo con sale, pepe, e sugo di melangole sopra. E si potrà fare in diuersi altri pottaggietti ancora doppo che sarà netto come sopra; ma per la loro grassezza tali animaletti saranno megliori arosto, ouero sottestati, ò fritti, che in altra maniera accommodati, e saranno più vtili per la sanità ancora.

Gatto Pardo, Volpe, Camello, & Orso, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXV.

IL Gatto Pardo saluatico sarà dell'istesse qualità che sono le Lepre, e Conigli, perche la sua carne è bianca, & è molto simile a quella delli detti Conigli, benche Rasis dice che è calda, e molle, nientedimeno si

man-

mangia in Piamonte, e Francia, & in Iſpagna, & anco da Griſoni, e ſarà grande come vna Volpe, & alcuni più grandi ancora, e tale Animale habita in gran boſchi, e campagne inhabitate, doue che ſi và cibando di altre ſaluaticine di quadrupedi, e di volatili, come Anatre, & altri ſimili vccelli, ſi come effettiuamente ho veduto, e ſe tale Animale non leuaſſe tal nome, molto più ſi potria lodare la ſua carne, perche è molto saporita, e buona, e le parti dinanzi doppo che ſaranno ſcortieate, e nette, ſi potranno perleſſare, ouero rifare sù la Graticola, e ſpezzate in pezzetti piccoli, con herbette buone, e ſpigoletti d'agli ammaccati dentro, e fritte in buono ſtrutto, ò altro graſſo, e ſi ſeruiranno calde con ſale, pepe, e ſugo di melangole ſopra, e ſi potranno dette parti ſoffriggere con cipollette tagliate minute dentro ancora, e ſi ſeruiranno come ſopra, e ſi potranno fare aroſto allo ſpedo, e sù la graticola, doppo rifatte, e sbruffate con aceto forte, & lardate con alcuni lardelli di lardo, con chiodetti di garofani dentro, e ſi ſeruiranno calde con ſalſa di moſto cotto, con agreſta dentro bollita con cannella in canna a baſtanza ſopra, e li quarti di dietro ſi potranno fare aroſto allo ſpedo doppo che ſaranno ſcorticati, e netti, ſi rifaranno sù la graticola, e ſi sbrufferanno con aceto come ſopra, e ſi larderanno, ſe bene che ſiano graſſi, ma riſpetto all'odore del ſaluatico, benche poco ne ritengano, e ſi ſeruiranno caldi come ſopra, e con altre diuerſe ſalſe ancora, ouero con ſugo di melangole ſopra.

Gatto pardo, ſpezzato, e fritto, & aroſto allo ſpedo e sù la graticola.

E vi ſono le Volpi, quali da alcuni buoni ſtomachi ſono ſtate mangiate, doppo hauerle fatte ſtare alquanto tempo ſotto la terra, & al ſereno, acciòche perdino parte del loro peſſimo odore, e poi ſe le ſono cucinate a lor modo, ſe bene che dalli Vandali, e Sarmati ſiano ſtate mangiate, e da Beoti ſono ſtate ſtimate come le carni Leprine, da noi, e nell'Autunno ſaranno più graſſe che di altra ſtagione, perche mangiano le *voue, ma queſti tali ſono di molto buono ſtomaco, ſi come alcuni altri ancora, che hanno trattato della carne dell'Orſo, qual ſarà dell'iſteſſe qualità, che la carne Bufalina, ſe bene che ſarà più viſcoſa, e dura, ma volendola ad vn biſogno, ò curioſità cucinare alcune parti di detto Animale, ſi potranno accommodare li coſciotti di dietro, e quelli dinanzi ancora, eſſendo però di Animale giouane, ma biſognerà tenerli a baſtanza nell'Addobbo, con molti aromati dentro, con ſaluia, e lauro, per riſpetto del cattiuo odore che tiene del ſaluatico, quali parti ſi potranno accommodare in diuerſe pottaggierie, con moſto cotto, e vino, con agreſta dentro, con ſpetie a baſtanza, e ſi potranno fare aroſto allo ſpedo, e sù la graticola, doppo lardati con lardelli di lardo inuolti nella ſpetie, e ſi ſeruiranno con diuerſe ſalſe ſopra.

Volpe cucinate, e mangiate da alcuni buoni ſtomachi.

* Vue

Qualità della carne dell'Orſo.

Carne d'Orſo in diuerſe pottaggierie, & aroſto allo ſpedo, e sù la graticola.

E del Camello alcuni hanno detto delle ſue qualità, e della ſua carne, e di diuerſi altri Animali ancora, non perche tal carne ſia buona, nè meno recipiente da mangiare, eccetto che da portare cariche, ma perche ritiene alcune qualità, quali ſaranno al noſtro propoſito, poiche alcuni hanno

Qualità del Camello, quale è buono ſolo per portar cariche.

detto che questo Animale sia di complessione calda, e secca, & il latte delle femine sia incisiuo delli grossi humori, e che la sua carne non ha in se nessuna bontà, solo che questi Animali sono così sociabili, si come veramente deue essere il buon conuitato, il quale deue essere amico della compagnia come detti Animali, perche nel conuitare non pare che conuenga la solitudine, anzi che si ricerca la compagnia, e conuersatione, si come si vede in detti Animali, perche quando che vanno pascolando, se alcuno di loro fusse che non mangiasse, per molti che fussero, tutti resteriano di mangiare, e così deue fare il conuitato, mentre che si ritroua a qualche conuito, e che per modestia, ò indispositione non mangiasse, hauendo però cibo di suo gusto, saria molto meglio che non vi andasse, perche nelle conuersationi bisogna andare imitando gli altri, e non bisogna fare da madonna honesta, se già vno non fusse indisposto, nel che bisogneria fare, come in detti animali, che essendouene alcuno indisposto, e che non mangia, si leua subito dal commertio delli altri, accioche tutti non restino senza mangiare, e non s'infermino: vi sono alcune altre qualità, pure a nostro proposito, cioè che detto animale quando si vuole caricare, si pone a giacere con le ginocchia in terra, e quando che si sente a bastanza carico, subito si leua in piedi, si come è suo instinto naturale, e così douerà fare il conuitato ad imitatione di detto animale, che quando si sentirà a bastanza carico di cibi, non si caricherà di più, e si pógano ancora questi animali in diuerse maniere, o con carica, o senza carica a giacere, ouero in piedi sù per le mense in occasione di conuiti, fatti cō diuerse sorti di paste di zuccaro, ouer di marzapane, & altre paste ordinarie, a fin ch'ogn'vno si possa valere delle dette sue qualità, senza tante altre, quali lascio a parte.

Camello amico della compagnia.

Conualescēti nō deuono interuenir e a' Conuiti.

Camello si pone a giacere in terra quādo si carica, e come sarà a bastanza carico si leua in piedi.

Conuitato come sarà a bastanza carico di cibi lascierà il mágiare

Auuertimenti nelle Carni Quadrupedi, e Volatili. Cap. LXVI.

Qualità di tutte le sorti di carne buone da mangiare.

TVtte le sorti di carne in generale di animali quadrupedi, e volatili, quelle però che sono buone, e recipienti da mangiare; nutriscano più che ogni altro cibo, perche ingrassano, e danno forza, e sono calde, & humide, e di gran nutrimento, e quelle che saranno ben digeste, si trasmuteranno più facilmente in buon sangue, hauendo però sempre riguardo alle complessioni, e qualità delle persone, e che detti animali siano nutriti di buoni pascoli, ma in luoghi di buon' aria, come in colline, e montagne, e non in stagni, o paludi, accioche non participassero delle qualità dell' Oche, & Anatre, e le megliori nelle quadrupedi, saranno le carni di Vitella, e di Capretto nelle domestiche, benche vniuersalmente le saluatiche saranno le megliori, e nelli volatili li capponi, e galline, Fagiani, e Perdice, & altri diuersi simili, quali carni conferiranno a quelli che poco faticano, e le carni di quadrupedi grossi, come di Boue, e di Vaccina conferiranno a quelli che faranno assai essercitio.

Teste delli Animali Quadrupedi, e Volatili, e loro qualità. Cap. LXVII.

LE teste delli animali quadrupedi, e Volatili, buone da mangiare, saranno di gran nutrimento, ma vsandole molto, offendono, e sono dure da digerire, soluano il corpo, e prouocano l'orina, & le megliori nelli quadrupedi saranno quelle di Capretto, e di Vitella lattante, e nelli volatili, il collo, e testa delli Capponi, e Galline, & alcuni dicano che solo il collo dell'Oche, & altri vogliano che la testa, e collo delli Piccioni domestici siano buoni per li conualescenti, perche hanno meno di superfluità, ma saranno tutti duri da digerire, e la testa, e collo delli piccioni saluatici saranno più calde, che quelle delli domestici, e perciò non saranno buone per conualescenti, perche infiammano assai.

Occhi delli Animali Quadrupedi, e loro qualità. Cap. LXVIII.

CIrca alli occhi delli animali quadrupedi, però di quelli che saranno buoni da mangiare, sono viscosi per la loro grassezza, ma saranno facili alla digestione, purche siano cucinati con aromati dentro, perche altrimenti saranno più duri, e li megliori saranno di Capretto, Vitella mongana, e Campareccia.

Lingue delli Animali Quadrupedi, e Volatili, e loro qualità. Cap. LXIX.

VI sono le lingue delli animali quadrupedi, e volatili dico però quelle, che saranno buone da cucinare, quali saranno di buon nutrimento, e di mediocre digestione, perche sono temperate in tutte le loro qualità, ma queste ancora vorranno essere cucinate con molte spetie dentro, & le megliori saranno quelle di Vitella, e Capretto, e di Porco, e nelli volatili, quelle di Anatre, e di Germani.

Ceruella delli Animali Quadrupedi, e Volatili, e loro qualità. Cap. LXX.

LE ceruella di tutti li animali quadrupedi, e volatili, però quelle, che saranno bnone da mangiare sono frigide, & humide, e viscose, e saranno di grosso nutrimento, e perciò se ne deuono vsare poche volte, & in poca quantità, mangiate auanti il pasto, perche doppo altri cibi li farebbono corrompere, e li conuertirebbono in putredine, benche cucinate con herbette buone, e spetie dentro, se li leuano al-

cune ſuperfluità, & le megliori ſaranno quelle delli volatili, come di Perdice, Galline, e Capponi, & altre ſimili, e nelli quadrupedi, quelle di Capretto, e di Mongana hanno il primo luogo.

Colli delli Animali Quadrupedi, e Volatili, e loro qualità. Cap. LXXI.

IN generale tutti li colli delli animali quadrupedi, e volatili, ſi intende però di quelli che ſono buoni da mangiare, ſono duri alla digeſtione, e participeranno delle qualità delli animali, ſe bene che alcuni hanno detto, che nel mangiare delle carni ſi doueria hauere riguardo a tutte le eſtremità delli animali, come al capo, collo, e coda, perche ſono parti tutte di cattiui humori, e di mala digeſtione, nè da niſſuno ſono lodate per ſanità, ſiche queſti ancora cucinati con aromati dentro ſe li leuano alcune malignità, e li megliori nelli quadrupedi ſaranno di vitella mongana, e di Caſtrato, e nelli volatili, quelli delli Capponi, Galline, Piccioni, & Oche ſaranno li megliori, perche haueranno meno di ſuperfluità.

Zinne delli Animali quadrupedi, e loro qualità. Cap. LXXII.

LE Zinne delli animali quadrupedi, dico quelle che ſono buone da mangiare, vogliano eſſere cucinate freſche ſubito morto l'animale, e maſsime quando che haueranno il latte dentro, ſaranno humide, e vanno declinando al frigido, doue che vſandole, biſognerà fare eſſercitio, perche come ſaranno ben digeſte, genereranno buon ſangue, e ſaranno di buon nutrimento, e quando ſaranno ſenza il latte dentro, ſaranno fredde, e ſecche, per la loro neruoſità, e perciò ſaranno viſcoſe, e più dure da digerire; & le megliori ſaranno quelle di Vaccina, Campareccia, Bufala, e Scrofa, pur che detti animali ſiano graſſi, e non molto vecchi.

Fegati delli Animali quadrupedi, e volatili, e lor qualità. Cap. LXXIII.

LI fegati delli animali quadrupedi, e volatili buoni da cucinare, ſono di compleſſione calda, & humida, e per ciò ſarà bene vſarli rare volte, perche ſono duri alla digeſtione, ma cucinati, e ſeruiti caldi con aromati dentro, ſaranno di gran nutrimento, e faranno buon ſangue; & li megliori nelli quadrupedi ſaranno quelli di Capretto, Mongana, Porco, Lepre, e Capriuola, qual non ha fele come a ſuo luogo ho detto, e nelli volatili quelli di Cappone, Galline impaſtate, Oche, & Anatre graſſe, e molti altri ancora ve ne ſono, quali laſcio a parte di nominarli, benche ſaranno aſſai megliori di quelli delli quadrupedi, ma li detti fegati tutti par-

participeranno delle qualità che saranno li animali, tanto quelli delli quadrupedi, quanto quelli delli volatili.

Polmone, Coratella, Milza, e Sangue delli Animali quadrupedi, e loro qualità. Cap. LXXIV.

IL Polmone di tutti li animali quadrupedi buono da mangiare, sarà di più facile digestione che del fegato, ma sarà frigido, e contrario alli flemmatici, e sarà di poco nutrimento, il megliore sarà quello di Porco, Mongana, e Capretto, e di diuersi altri animali ancora, pur che siano giouani, e grassi, e si seruirà con herbette buone, e spetie a bastanza dentro.

Et il cuore delli detti animali quadrupedi è frigido, e secco, perche è neruoso, benche sia facile alla digestione, e come sarà ben digerito, sarà di buon nutrimento, se bene che sarà cibo più da lasciarlo, che altrimente, ma volendolo, si seruirà con aromati questo ancora, e che sia di animale giouane, perche sarà megliore.

E la milza delli detti animali quadrupedi buona da mangiare, gusterà a diuersi, benche sia difficile da digerire. & è cibo da suogliati, perche genera cattiuo sangue, e molto meglio sarà il lasciarla, che vsarla, ma volendola, si piglierà quella di animali giouani, e grassi, qual sarà la megliore, come di Porco, & altri simili animali, cucinata con spetie a bastanza, & herbette buone, con grasso a bastanza dentro.

Et il sangue di detti animali quadrupedi, qual sia buono da mangiare, participera delle qualità delli detti animali, e sarà di grosso nutrimento, e difficile da digerire, & il megliore sarà quello delli animali saluatici, perche ritira alquanto più al secco, & è più sottile di quello delli domestici, rispetto al continuo moto, che detti animali fanno alla Campagna, si come sopra al suo luogo ho detto.

Trippe delli Animali quadrupedi, e loro qualità. Cap. LXXV.

LE Trippe di tutti li animali quadrupedi buone da mangiare, conferiranno a persone che molto faticano, e quelli di gran complessione, perche sono dure alla digestione, e massime quelle di animali grassi, poiche sono frigide, e secche in secondo grado, & le megliori saranno quelle di Vitella, Capretto, e vaccina giouane, e si faranno cuocere senza sale dentro, perche si condiranno dopo cotte con sale, pepe, e formaggio grattato, con menta sopra, senza ponerui mai zuccaro, si come al suo luogo ho detto.

Schiena, e Rognoni delli Animali quadrupedi, e loro qualità. Cap. LXXVI.

LA schiena di tutti li Animali quadrupedi, purche siano buoni da mangiare, participerà delle qualità delli animali, delli quali sarà, & è dura alla digestione; & la megliore sarà quella delli Capretti, Leprattti, Conigli, Caprioletti, Vitella mongana, e Porchetti, senza molte di diuersi altri animali, quali lasso a parte di nominarle, pur che siano giouani.

Et il Rognone di tutti li detti animali quadrupedi, buono da cucinare, sarà veramente recettacolo di tutti li cattiui humori, e superfluità acquose, che escano dal sangue delli detti animali, doue che sarà di poco nutrimento, e difficile da digerire, se bene che non sarà cibo da vsarsi, poiche è cattiuo al gusto ancora, il megliore sarà quello di Vitella, Porco, e Capretto.

Testicoli delli Animali quadrupedi, e volatili, e loro qualità. Cap. LXXVII.

LI Testicoli di tutti li animali quadrupedi, e volatili, essendo buoni da mangiare, saranno di sostanza calda, & humida per fino al secondo grado, e saranno difficili da digerire quelli delli animali grassi, ma più quelli delli magri, e vecchi, se bene che siano di gran nutrimento, mentre però che saranno ben digesti, & li megliori saranno quelli delli volatili, e di buonissimo nutrimento, in particolare quelli delli Galli grassi, e delli Pollastri, li quali tutti in generale fanno moltiplicare il coito, essendo però di animali giouani, e grassi, ma saranno contrarij alli flemmatici, e decrepiti, e li megliori modi da cucinarli sono questi, cioè fritti, & arosto, seruiti come al suo luogo ho detto.

Ali delli Volatili, e Piedi delli Quadrupedi, e loro qualità. Cap. LXXVIII.

LE ali di tutti li volatili, che sono buoni da mangiare sono di buonissimo nutrimento, perche non hanno superfluità alcuna, poiche per il continuo moto discacciano ogni superfluità, che potrebbono hauere, benche siano in tutte le carni dell'animali, & le megliori saranno quelle di Capponi, Galline, & Oche, & altri simili vccelli.

E li piedi di tutti li animali delli quadrupedi, dico di quelli che saranno buoni da mangiare, saranno freddi, e secchi per la loro neruosità, e viscosi, & li megliori saranno di Vitella Mongana, e di Castrato, però quelli d'auanti all'animale, perche faticano più, e saranno di minor superfluità, e più facili alla digestione, e saranno di mediocre nutrimento, e giouano alli

alli colerici, e faranno contrarij alli vecchi podagrosi, & a quelli che pateno dolori colici, ma cotti assai, e tenuti nell'Addobbo di aceto forte, con spetie dentro, se li leuerà gran parte della loro crudità, e si seruiranno come sopra alli loro luoghi ho detto.

Auuertimenti nelli Volatili, e delle sopradette Viuande, delli Quadrupedi. Cap. LXXIX.

HAuendo sopra trattato delle qualità, e stagioni di diuersi animali quadrupedi, con la maggior parte delli modi da cucinarli, benche molto più si poteua dire circa alla diuersità, dico però di hauere accennato li sopradetti, accioche ogni vno se ne possa valere conforme a molti gusti, e li possa far cucinare più diuersamente ancora, si come sotto si intenderà delli volatili, con la maggior parte delli modi da cucinarli, e seruirli, con le loro stagioni, e qualità, benche quelli ancora si potranno accommodare in altre diuerse viuande di più di quelle che sotto si diranno, purche si habbia riguardo in detti volatili, di seruirli nelle loro stagioni, e non in altro tempo, perche non tutti sariano buoni, e si hauerà riguardo ancora che detti volatili siano alleuati in luoghi di buon'aria, come in montagne, ouero in Colline, e non in Paludi, o stagni, & altri luoghi di mal'aria, perche participeranno sempre delle qualità dell'aria, doue che saranno alleuati, e nutriti. Volatili nutriti, & alleuati in buon'aria.

Cappone, e sue qualità. Cap. LXXX.

IL Cappone è temperato in tutte le sue qualità, li megliori saranno li giouani, e grassi, & alleuati alla campagna, e la sua stagione sarà d'ogni tempo, e la sua carne sarà di buonissimo nutrimento, e facile alla digestione, e conferirà ad ogni età, e complessione, eccetto che alli podagrosi, perche detto animale è sottoposto a tal male, e da alcuni vien addimandato, quà pone, ma non da tutti, e si accommoderà in diuersi modi, si come sotto se ne diranno la maggior parte.

Cappone, e sua Cucina. Cap. LXXXI.

IL Cappone si farà alesso, e ripieno con piccadiglio di carne di Vitella, Midolla di Vaccina, herbette buone battute minute, con prosutto, pignuoli, e passerina dentro, con agresta in grani al suo tempo, fegatetti di altri polli, con voua, e formaggio grattato, e spetie a bastanza, e si potrà coprire con diuerse coprìture secondo le stagioni, e si seruirà caldo con formaggio grattato, e cannella sopra. Cappone alesso in diuersi modi ripieno e senza riempitura, e cotto in latte.

E si potrà riempire con diuerse altre riempiture ancora, e si potrà cuocere alesso in latte inuolto in fette di prosutto, con spago, o rete attorno,

e si

e si seruirà caldo; con fette di pane Papalino sotto, ouero pan di Spagna, con parte di detto latte sopra, con zuccaro, e cannella, però sopra al pane Papalino, perche à quello di pan di Spagna non vi occorrerà il zuccaro, e si potrà fare alesso senza riempitura, e si seruirà come sopra, con diuerse copriture, e senza copriture ancora, e si seruirà caldo, ò freddo a beneplacito, con verdura di fiori, ò herbette buone sopra.

Cappone stufato, & appasticciato.

Si potrà fare detto Cappone doppo pelato, e netto, & frollo a bastanza, stufato, & appasticciato, ripieno, e senza riempitura, con diuersi frutti freschi, ò secchi dentro, con fette di prosutto, ouero di barbaglia di porco salata, con agresta in grani, e spetie a bastanza, e si ponerà brodo grasso in detto stufato, e si seruirà caldo con detti regali sopra, e si potrà ponere vino per metà di agresta dentro ancora, e così nell'appasticciato senza ponerui il brodo, cò i sopradetti frutti, e di più prugne, e visciole secche, con carcioffi, e peselli teneri, con scorza, e senza, e si potrà lardare con alcuni lardellli di lardo, con chiodetti di garofani dentro, e si seruirà caldo come sopra, con diuersi altri regali di più dentro ancora.

Cappone salpimentato in diuersi modi.

E si potrà fare salpimentato detto cappone, doppo cotto alesso semplicemente, con sale, e pepe sopra solamente, e si seruirà freddo, e si potrà far passare per salsa di agresta, e sugo di melangole, e limoncelli, con zuccaro, e cannella dentro bollita a bastanza, e si larderà con scorza di Cedro a lardelli, ouero con cocuzzata di Genoua Candita, e si spoluerizzerà con poluere di mostacciuoli fini sopra, e si seruirà freddo come sopra, in piatto d'argento, ouero cassa di pasta di rileuo, o di basso rileuo.

Cappone arosto sù la graticola.

E si farà detto cappone arosto sù la graticola, doppo cotto alesso partito per metà, ouero fattone diuerse parti, e sbruffate con aceto forte, ouero tenuto nell'Addobbo, & vnto con buono strutto, e spoluerizzato con pane grattato, con sale, zuccaro, e cannella; e si seruirà caldo, con salsa reale sopra, ouero con parte di detto Addobbo.

Cappone nell'addobbo, e fritto, & in diuersi pottaggi.

E si potrà friggere in buon destrutto, detto cappone doppo cotto alesso come sopra, ouero arosto, e partito in più parti, e tenuto nell'Addobbo di aceto forte, con sale, e spetie a bastanza dentro, ouero in vino bianco amabile, e si potrà infarinare, con fior di farina, ouero con pane grattato, e passato per setaccio, doppo che si farà bene asciutto con vn drappo bianco, e si seruirà caldo con zuccaro, e sugo di melangole sopra, ouero con parte di detto Addobbo bollito con zuccaro a bastanza dentro sopra, e si potrà fare in diuersi pottaggi ancora.

Cappone arosto allo spedo ripieno, e senza riempitura, & affaggianato, soffestato, e ripieno.

E si farà arosto allo spedo, detto cappone, doppo che sarà pelato, e netto, ripieno con fegatteti di altri polli, con maconcelli di detti battuti minuti, con barbaglia di porco salata in fette, pera, e mela dentro tagliate in pezzetti, con agresta in grani, e spetie a bastanza, e si potranno ponere diuersi altri regali di più dentro ancora secondo le stagioni, come tartuffoli, e prugnuoli, & altri simili, e si larderà minuto, e si seruirà caldo con salsa reale sopra, ouero con salsa di sugo di melangole, e limoncelli.

E si

E si potrà fare assagianato inuolto in rete, o carta vnta con la sopradetta riempitura, e senza riempitura ancora, e si potrà fare arosto semplicemente, doppo rifatto, e lardato minuto, e si seruirà caldo, e freddo, a beneplacito, con sugo di melangole sopra, e si potrà fare sotteſtato, con la sopradetta riempitura, con diuersi frutti dentro, si come nell'appasticciato del sopradetto cappone, con tartuffoli, o cardi teneri di più dentro, e si seruirà caldo con detti frutti sopra.

E si potrà fare in diuersi pottaggi detto Cappone, con le richeste di detto dentro, doppo che sarà cotto alesso, ouero rifatto assai, intiero, e spezzato in più parti, e soffritto in destrutto, o altro grasso, con herbette buone battute minute, con lardo dentro, e spetie a bastanza, con agresta in grani, Pignuoli, e Passerina, con brodo grasso dentro, e si alligherà con rossi d'voua sbattuti, con agresta, o sugo di melangole dentro, ouero con latte di Pignuoli, e si seruirà caldo con cannella sopra.

Cappone in diuersi pottaggi intiero, e spezzato, con le richeste di detto dentro.

E si potrà fare detto Cappone in diuerse polpette, e polpettoni di Piccadiglio, doppo cotto più che per metà alesso, e battuta la polpa minutamente, si come della polpa delli Cosciotti della Vitella Mongana, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si poneranno l'istessi regali, & ingredienti, e si seruiranno in tutti li modi di quelle ancora, e li polpettoni si fioriranno come sopra ho detto di quelli delli detti Cosciotti.

Cappone in diuerse polpette, e polpettoni, si come del li cosciotti di Vitella lattante.

E si farà in Gigotte alla Spagnuola doppo battuta la polpa di detto Cappone minutamente come sopra, & incorporata con capi di latte, con formaggio grattato, & voua sbattute, con Pignuoli, e Passerina, Midolla di Vaccina dentro, con spetie dolce, con zuccaro a bastanza, e si farà in diuerse forme si come delli sopradetti polpettoni all'Inglese, e si ponerà in piatto d'argento, o teiella, con buono strutto, ouero butiro a bastanza dentro, e si potrà fare in forma di Cappone ancora, ouero altra forma, e si spoluerizzerà con pane grattato, passato per sdaccio da tutte le parti, e se si farà in forma di Cappone, si potranno riportare la testa, ali, e gambe alli loro luoghi, e si potrà fiorire con scorza di Cedro Candita a datetti sopra, ouero con Pignuoli ammollati in acqua à bastanza, si come si farà delli sopradetti polpettoni all'Inglese, e si sotteſterà al forno, o fornello, e si seruirà caldo, con sugo di melangole sopra, e sarà differente viuanda dalla sopradetta in Gigotte alla Spagnuola del cosciotto della sopradetta Vitella Mongana.

Cappone in Gigotte alla Spagnuola.

E si farà detto cappone in minestra, detta morsellata alla Fiorentina, doppo cotto alesso, e fattone piccadiglio minuto, in buon brodo grasso, e si alligherà con rossi d'voua sbattuti, con agresta dentro, ouero con detti rossi d'voua, e latte di Pignuoli, e si seruirà calda con Cannella sopra, e si potranno ponere herbette buone battute minute con Pignuoli, e Passerina dentro, con Midolla di Vaccina, e si alligherà con rossi d'voua sbattuti, con sugo di melangole dentro, e si seruirà calda come sopra.

Cappone in minestra detta Morsellata alla Fiorentina.

E si potrà fare in diuersi Piccadigli ancora, doppo cotto alesso come

Cappone in diuersi piccadigli.

ſopra il detto Cappone, ouero aroſto, cō midolla di Vaccina, e brodo graſſo con vino bianco per metà di agreſta, o ſugo di melangole dentro, con ſpetie dolce a baſtanza, e ſi ſeruirà caldo, e quando detto piccadiglio ſi vorrà ſeruire freddo, con zuccaro, e ſugo di limoncelli, ouero agreſta ſopra.

Cappone in piccad. in diuerſi paſticci, e paſticcetti, & in Torte, e Croſtate.

E ſi potrà fare in diuerſi Paſticci, e Paſticcetti di Piccadiglio del detto Cappone, con ſuoi regali dentro doppo cotto più che per metà aleſſo, cioè rifatto aſſai, e battuta minuta la polpa di detto, ſi come delli coſciotti della Vitella Mongana, con l'iſteſſi ingredienti, e ſi ſeruiranno nell'iſteſſi modi di quelli ancora, ſi come ſopra al Capitolo di detti coſciotti ho detto, e ſi farà in Torte, e Croſtate ancora, ſi come di quelli.

Cappone ripieno aroſto ſenz'oſſi dentro, e ſotteſtato.

E ſi potrà detto Cappone fare aroſto allo ſpedo in altro modo del ſopradetto, doppo che ſarà perleſſato, e fatto ſenz'oſſi, e ripieno con Piccadiglio della polpa di detto Cappone, ouero di altra carne, con pignuoli, e paſſerina, agreſta in grani, ſcorza di Cedro candita in fette ſottili dentro, con midolla di Vaccina, fegatetti di Polli, e teſticoletti di detti, con ſpetie a baſtanza, e con diuerſi vccelletti graſſi dentro ancora, e con Tartuffoli & altri regali, e ſi potrà inuolgere in carta, o rete, ſi come il ſopradetto affagianato, e ſi ſeruirà come quello, e ſi potrà ſotteſtare con la ſopradetta riempitura, ſi come il ſopradetto Cappone ripieno con oſſi dentro, e ſi ſeruirà come quello ancora, ſi come ſopra al ſuo luogo ho detto.

Cappone in paſticcio intiero, e ſpezzato, con ſuoi regali dētro, & in paſticci di piccad. di carne.

E ſi farà in Paſticcio detto Cappone intiero, doppo rifatto, e lardato, con ſpetie a baſtanza dentro, e ſi ſeruirà caldo, e freddo, a beneplacito, e quando ſi ſeruirà caldo ſi potranno ponere diuerſi regali dentro ancora.

E ſi potrà fare in Paſticcio ſpezzato, doppo rifatto detto Cappone come ſopra, con Piccadiglio di carne di Vitella Mongana, Proſutto in fette, midolla di Vaccina, con tartuffoli, e carcioffi teneri dentro, con pignuoli, e paſſerina, e ſpetie a baſtanza, e ſi ſeruirà caldo, con ſuo brodetto ſopra per rinfreſcarlo, e ſi potranno ponere diuerſi vccelletti graſſi, e fegatetti, e creſte di Polli di più dentro, con ſcorza di Cedro candita, & agreſta in grani al ſuo tempo, e ſi ſeruirà caldo come ſopra, e ſi potranno ponere tutti li ſopradetti regali nelli Paſticci ſopradetti di Piccadiglio della polpa di detto Cappone, con Animelle di Vitella, o di Capretto di più dentro, e maſſime quando che ſarà all'Ingleſe, ouero sfogliato.

Cappone in diuerſi conſumati.

E ſi potrà fare detto Cappone in diuerſi conſumati, quando che ſarà pelato, e netto dall'interiori, e ben battuto con vn baſtone, e fattone pezzi, quali ſi faranno bollire in acqua a baſtanza, e ſi paſſerà per ſetaccio biſognando, e ſi potrà fare bollire come ſopra intiero ancora doppo che ſarà bene acciaccato, e ben battuto come ſopra, e ſi ſeruirà caldo a baſtanza con zuccaro, e ſugo di melangole, ò limoni dentro, e ſi potrà fare in bagno Maria, ſi come alcuni altri hanno detto, doppo peſto come ſopra, e fattone pezzi, e poſti in caraffone di vetro, ſenz'acqua dentro, quale ſi farà bollire in altro vaſo, di modo che la bocca di detto caraffone reſti ſopra all'acqua, e come hauerà bollito a baſtanza ſi cauerà il brodo che haue-

hauerà fatto in detto caraffone, e si colerà, e stricchera bene detti pezzi di Cappone, e bisognando si colerà con vn drappo bianco, e si seruirà come sopra, ma sarà di più gran sostanza ancora.

E si potrà fare detto Cappone in diuersi modi pisto con ossa, e senz'ossi dentro, e nel brodo di detto Cappone, e si potrà alligare detto pisto con rossi d'voua fresche, con sugo di melangole, o limoncelli dentro, e con latte di mandole, o di Pignuoli, ouero con latte di anime di meloni, e si seruirà caldo, e sarà viuanda per conualescenti, più che per altra persona. Cappone in pisti diuersi.

Vi sono ancora li fegati di detto cappone, quali si potranno fare in tomaselle, battuti minuti, con l'istessi regali che si poneranno nelle tomaselle del fegato di Porco domestico, e si seruiranno come quelle ancora, si come sopra al suo Capitolo ho detto. Fegati di capponi in tomaselle.

E si potranno fare arosto sù li carboni, e si seruiranno caldi con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, e si potranno infarinare, e friggere da per loro, e si seruiranno come sopra, & in stecchetti di cannella in canna, tramezzati con Animelle di Vitella, o di Capretto in pezzetti, con testicoletti di Pollastri, e si friggeranno in buon destrutto come sopra, e si seruiranno ancora, e potranno seruire per regalo di diuersi piatti di arosti, e di altri antipasti, e se ne farà piatto da per loro a beneplacito. Fegateli di Cappone arosto, e fritti, & in stecchetti di cannella in canna.

Fagiano, e Fagianotti, e loro qualità. Cap. LXXXII.

IL Fagiano sarà temperato in tutte le sue qualità, e sarà di mediocre temperamento trà la Perdice, & il Cappone; alcuni vogliano che sia quasi spetie di domestico trà li volatili, e la sua carne conforta, e dà buonissimo nutrimento, qual sarà buona per conualescenti, e per ogni età, e complessione, perche è facile da digerire, ma non per li podagrosi, se bene che la poca quantità non li offenderà, e la sua stagione sarà di Settembre per tutto carneuale, se bene che in ogni tempo sarà buono, eccetto che quando coua.

Et delli Fagianotti, sarà di Luglio per fino a che se ne potrà trouare; questi volatili si prohibiscano alli marangoni, & alli facchini, perche sono atti a scacciare, & a fare digerire li cattiui humori dello stomaco, e li marangoni ne hanno di bisogno solamente nelle braccia, e li facchini nelle spalle, si che a questi tali non li conferiranno molto, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Fagiano, e Fagianotti, e loro Cucina. Cap. LXXXIII.

IL Fagiano si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Cappone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello ancora, e nelle Pottaggiere che si faranno di detto Fagiano, si ponerà di più il vino per metà di mosto cotto, con agresta, Fagiano in tutte le viuande che del sopradetto cappone si faranno.

ouero fugo di melangole, o limoncelli dentro, e nelle riempiture, fi ponerà lardo battuto, con herbette buone, ouero ventrefca di Porco falata; e nelli detti Fagiani arofto fi poneranno chiodetti di garofani nel petto, tanto nelli lardati, quanto in quelli che fi faranno affagianati, & nelli fottestati ancora, e fi feruirà con diuerfe falfe fopra, e che fia frollo a baftanza, e fe li riueftirà la tefta, collo, e coda, cioè con le fue penne, accioche non pareffe vn Cappone, o Gallina, ouero altro volatile, e maffime quando che fi farà in Pafticcio, ò veramente arofto, fe bene che al gufto fia molto differente delli fopradetti volatili, ma perche fi veda che fia Fagiano, e non altro volatile fimile.

Fagianotti fi accommoderãno come il Fagiano, ma arofto farãno nel meglior modo cucinati.

E li Fagianotti fi accommoderãno in tutti li modi fopradetti del Fagiano, e così fi feruiranno ancora, ma faranno megliori cucinati arofto, inuolti in foglie di vite, o carta, ouero in rete, con fette di lardo tagliate, fottili fpoluerizzate, con finocchio forte foppefto, con chiodetti di garofani nel petto, e fi potranno fare ripieni, e fenza riempitura, e fi feruiranno come li detti Fagiani, con diuerfe falfe fopra, e faranno nel megliore modo accommodati.

Gallo di Montagna, e fue qualità e Cucina. Cap. LXXXIV.

IL Gallo di Montagna ha la carne temperata, ma tira più affai al caldo, che quella della Gallina, & ha le penne di colori diuerfi, benche tirino al colore dell'oro, & ha la tefta pauonazza come quella delli Germani, e di Anatre groffe, e le lappare delli occhi fono roffe, e le femine fono più piccole, e tirano affai al bigio, e la loro ftagione farà di Settembre per tutto carneuale, de' quali volatili fe ne trouano in diuerfi luoghi d'Italia, e fuori d'Italia ancora, benche fiano differenti di colore, e fi accommoderanno in diuerfi modi.

Gallo di montagna in tutte le viuãde che del cappone, e Fagiano fi faranno, benche non fia di tal bontà.

Il Gallo di montagna fi potrà accommodare in tutti li modi che fi faranno del Cappone, e Fagiano fopra detti, e fi feruirà come quelli ancora, fi come fopra alli loro Capitoli ho detto, fe bene che non farà della bontà di quelli, perche la fua carne è molto più dura, e maffime per fare Piccadigli, & in Pafticcio, ne tampoco nel refto delle viuande ancora, ma quando che fi feruirà frollo a baftanza, farà affai megliore nelle fopradette Pottaggierie che fi faranno delli detti Cappone, e Fagiano, & arofto, feruito con diuerfe falfe fopra, che in altra maniera cucinato.

Gallo noftrano domeftico, e fue qualità, e Cucina. Cap. LXXXV.

IL Gallo domeftico, è più duro a digerire, e più caldo della Gallina, perche la fua carne è più fecca, & incifiua, e perciò volendolo vfare

per

per cibo, vorrà essere frollo a bastanza, e cucinato con spetie, e sale dentro, & il brodo di detto beuuto dissolue la ventosità, e gioua a quelli che pateno dolori colici, e muoue il corpo, a tal che detto animale sarà molto meglio per medicina, che per cibo, e si accommoderà come sotto, & altri modi ancora.

Il Gallo domestico, e che sia frollo a bastanza si potrà fare alesso, stufato, & appasticciato, nell' istessi modi che si farà il Cappone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello ancora, e quando detto Gallo sarà giouane, si potrà fare arosto, & in Pasticcio, nell'istessi modi che il sopradetto Cappone, se bene che non sarà così buono, nientedimeno per forza ne vengano mangiati da molti; perche come sono stati vn tempo in vna campagna trà le Galline, le contadine li tagliano le creste, e li fanno douentare per forza Capponi, & alcuni Spenditori per vn poco di buon mercato, se li toglieno per buoni Capponi, ma sono poi di quei volatili che fanno honore al Trinciante, e vituperano lo Scalco, perche in quella mattina, o sera che si sia, il patrone in cambio di cibarsi, piglierà medicina. Gallo domestico in diuerse pottaggierie, & arosto, & in pasticci, si come si farà del cappone.

Galline domestiche, e saluatiche, cioè Prataruole, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXXXVI.

LE Galline domestiche sono megliori di qual si voglia altro volatile in bontà, e la loro carne è temperata in tutte le qualità, e sarà di facile digestione, e genera buon sangue, e conferirà ad ogni età, e complessione, & le megliori saranno quelle di mezzo tempo, e che non habbino couato, e che siano negre con cresta rossa, e saranno di gran nutrimento, & il ceruello delle Galline accresce il coito, assottiglia l'intelletto, e la loro stagione sarà di Nouembre per tutto carneuale, & essendo giouane saranno buone in ogni tempo.

E le Galline saluatiche saranno dell'istesse qualità che le sopradette Galline domestiche, e saranno megliori ancora, perche participano assai delle qualità delle Perdici, e si accommoderanno in diuersi modi.

Le Galline domestiche si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del Cappone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come quello ancora, e quelle che si faranno in Pasticcio, & arosto, bisognerà che siano frolle a bastanza, e giouane, ma il meglior modo per la sanità è, che siano cotte alesse più che in altra maniera cucinate. Galline domestiche si accõmoderãno in tutti li modi del cappone.

E le Galline saluatiche, cioè prataruole per essere megliori al gusto, & in bontà, più che le sopradette domestiche, rispetto al saluaticino, perciò si potranno accommodare in tutti li modi, che si faranno del Fagiano, e Cappone sopra detti alli loro Capitoli, e si seruiranno frolle a bastanza come quelli ancora, ma arosto, e sottestate saranno nelli megliori modi cucinate. Galline siluestre si accommoderãno in tutti li modi, che il cappone, e fagiano.

Pollastro domestico, e saluatico, & Pulcinello, e loro qualità. Cap. LXXXVII.

LE Pollastre sono temperate in tutte le loro qualità, e saranno megliori che le Galline, e che non sono li Pollastri ancora, e conferiscono ad ogni età, e complessione, e per conualescenti, perche sono assai meno calde, che le Galline, e li Pollastri, e perciò saranno megliori assai per detti conualescenti, che li Pollastri, e Galline, per la loro facile digestione, e saranno di buon nutrimento, e la loro stagione sarà di Primauera, e d'ogni tempo che se ne potranno hauere, e così delle Pollastre, e Pollastri prataruoli, quali saranno assai megliori che li sopradetti domestici, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Pollastro domestico, e saluatico, e loro Cucina. Cap. LXXXVIII.

Pollastro alesso, e stufato in diuersi modi.

IL Pollastro si farà alesso doppo pelato, e netto, e si seruirà caldo con diuersi sapori in tondi, e freddo, si potrà seruire ancora in tutti li modi che si seruirà il Cappone freddo, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si farà stufato, doppo che sarà rifatto, con prugne, e visciole secche, pignuoli, e passerina, con prosutto in fette, o barbaglia di Porco salata dentro, con brodo grasso, e spetie a bastanza, con tartuffoli, o cardi teneri, & agresta chiara, o sugo di melangole, e si potrà alligare con voua sbattute con detta agresta dentro, e si potrà ponere diuersi altri frutti secondo le stagioni, cioè pera in fette, peselli, e carcioffi teneri, prugnuoli, & agresta in grani, e si seruirà caldo con detti regali, & ingredienti sopra, e si potrà alligare con rossi d'voua, e latte di mandole, ouero di pignuoli, e si seruirà caldo con cannella sopra, e si farà stufato come sopra senza alligarlo ancora.

Pollastro appasticciato, & in agresta in grani.

E si potrà fare appasticciato, e lardato, con li sopradetti regali dentro dello stufato di detto Pollastro, e si ponerà agresta chiara per metà di vino senza brodo dentro, e si seruirà caldo con detti regali sopra, e si farà nelli sopradetti modi, con agresta in grani in brodo grasso, & spetie a bastanza dentro, con barbaglia di Porco in fette, e si seruirà caldo con fette di pane sotto, e detta agresta, e brodo sopra, e sarà il Pollastro in agresta in grani.

Pollastro ripieno, e senz' ossi, in tutte le viuande sopradette, & sottestato.

E si potrà fare ripieno detto Pollastro senz' ossi dentro, con piccadiglio di carne, e con la polpa di detto Pollastro, con pignuoli, e passerina, fegatetti, e testicoletti di polli, con midolla di Vaccina, ventresca di Porco salata, battuta minuta dentro, con spetie a bastanza, & agresta in grani al suo tempo, e si potrà sottestare, con diuersi frutti dentro, e si seruirà caldo con detti frutti sopra, e si potrà fare in tutti li sopradetti modi ripieno, e senza riempitura ancora, e si seruirà come sopra.

E si potrà fare all'addobbo detto Pollastro, in aceto forte, con sale, e spetie a bastanza dentro, doppo che sarà cotto alesso, ouero arosto, e partito per metà, ouero intiero, quale si potrà friggere in destrutto, doppo che sarà bene asciutto con drappo bianco, & infarinato con fior di farina, ouero con pane grattato passato per setaccio, e si seruirà caldo con parte di detto addobbo bollito, con zuccaro dentro a bastanza sopra, ouero con zuccaro in poluere solamente. Pollastro all'addobbo, e fritto, & arosto su la graticola.

E si potrà fare arosto su la graticola doppo che sarà spoluerizzato di pane grattato, zuccaro, e cannella, e si seruirà caldo come sopra.

E si potrà fare detto Pollastro in diuersi pottaggi, spezzato, ouero intiero, con le richeste del detto Pollastro dentro, sicome dello spezzato del Cappone, nell'istesso modo, che sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello di detto Cappone ancora, con l'istessi regali dentro. Pollastro in pottaggio, e spezzato, sicome del cappone detto a suo luogo.

E si farà affagianato, e ripieno detto Pollastro doppo che sarà netto, & rifatto, con fegatetti, e maconcelli di detto Pollastro, con diuersi altri, & agresta in grani, pera, e mela in fettarelle dentro, con Presutto in fette sottili, e rappette di finocchio forte, ouero spetie a bastanza, lardato minuto, e senza lardare ancora, e si seruirà caldo, con sugo di melangole sopra. Pollastro ripieno, e senza riempitura affaggianato, & arosto in diuersi modi, & in Guisado alla Spagnuola.

E si potrà fare affagianato senza riempitura ancora, e si seruirà come sopra, & arosto, lardato, e senza lardare, pergottato solamente, e si seruirà caldo come sopra.

E si farà in guisado alla Spagnuola doppo cotto arosto come sopra, e spezzato, con brodo grasso, & agresta per metà di vino bianco, con spetie a bastanza dentro, con limoncelli tagliati in fette minute, ouero agresta in grani, e si farà stufare a fuoco lento, e si seruirà caldo, con detti ingredienti sopra.

Et in tutti li sopradetti modi del Pollastro domestico si potranno accomodare li saluatici, cioè li Prataruoli, e si seruiranno come quello ancora, e si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che sopra al suo Capitolo ho detto del Cappone, e seruirli ancora, tanto li domestici, quanto li detti Pollastri saluatici. Pollastro siluestre in tutte le viuande sopradette del domestico.

E si potranno fare in pasticcio, come detto Cappone ancora intieri, e spezzati, e saranno buoni detti Pollastri spezzati doppo rifatti per regalo di diuersi pasticci, e pasticcetti ancora.

Pulcinelli, e loro Cucina. Cap. LXXXIX.

DElli pulcinelli se ne potranno fare tutte le viuande che si faranno delli sopradetti Pollastri, quando però che saranno grandetti, perche essendo piccoli, come veramente deuono essere, saranno teneri, e buoni, e perciò saranno assai megliori arosto, che in altra maniera cucinati, inuolti in rete, ò carta, affagianati, ò veramente in foglie di vite, vnte, e spoluerizzate con finocchio forte soppesto, con sale. Pulcinelli in tutte le viuāde che si farāno delli sopradetti pollastri ma arosto sarāno nelli meglior modi cucinati, e spezzati alla Catelana.

E si

E si potranno riempire con li fegatetti, e maconcelli, e testicoletti di Pollastri con grani d'agresta, e rappette di finocchio dentro, con ventresca di Porco a datetti, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra.

E si potranno fare arosto, senza riempitura ancora, e si seruiranno come sopra, e si potranno fare spezzati doppo cotti arosto come sopra, e posti in piatto d'argento, o altro vaso, con vino bianco amabile per metà di brodo grasso, con sugo di limoncelli dentro, con spetie a bastanza, e si poneranno sopra a scaldauiuande, o altro luogo, e si seruiranno caldi con agresta in grani sciroppata sopra, ouero limoncelli tagliati minuti, e sarà viuanda alla Catelana, benche sia molto in vso in Roma ancora.

Piccioni di Casa, e di Torre, e loro qualità, e Cucina. Cap. XC.

LI Piccioni di casa, e di palombara sono caldi, & humidi in secondo grado, e la loro stagione sarà di Primauera, per tutto l'Autunno, benche delli casalini se ne trouano tutto l'Anno, e li megliori per sanità saranno quelli di Torre, per rispetto del continuo moto, che fanno per buscarsi il vitto alla campagna, se bene che tutti sono di buon nutrimento, e facili da digerire, ma saranno contrarij alle persone calide, & alli conualescenti, e delli casalini in Ispagna ve ne sono di vna sorte, che sono grossi come le Galline, in particolare in Madrid a doue risede il Rè, e si accommoderanno in diuersi modi.

Piccioni di casa, e di torre, in tutte le viuãde che si farãno delli pollastri, e liteneri come di pulcinelli detti al suo luogo.

Li Piccioni di casa, si come quelli di Palombara, si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli Pollastri, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di quelli ancora, ma quando detti Piccioni si faranno alessi, si ponerà prosutto, ouero diuersi altri salami dentro, o salsiccie, ouero ceruellati fini, e si potranno coprire con diuerse coprìture, secondo le stagioni, ò con finocchietti bianchi, o cardi teneri, ouero con peselli con scorza, & con altre, e diuerse copriture.

E li Piccioni teneri che non hanno spuntato fuori le penne ancora, si potranno accommodare in tutti li modi sopradetti delli Piccioni, e come li sopradetti Pulcinelli al loro Capitolo, e si seruiranno in tutti li modi di detti Pulcinelli ancora.

Piccioni di Ghianda, e Palombelle saluatiche, e loro qualità, e Cucina. Cap. XCI.

LI Piccioni di Ghianda, e le Palombelle saluatiche, sono delle qualità delli Piccioni di casa, e di Torre sopradetti, ma sono più calidi, e meno humidi, e li megliori saranno li giouani, e quando che haueranno mangiate le Ghiande, e la loro stagione sara di Settembre per

tutto

tutto carneuale, e saranno di buon nutrimento, ma più duri da digerire, che li sopradetti domestici, in particolare di quelli di Torre, e saranno contrarij alli conualescenti, e complessioni calide, in particolare la testa, e collo delli sopradetti Palombacci, per essere l'vno, e l'altro calidissimo, & che infiamma molto; si che si seruiranno senza testa, e collo in qual si voglia modo cucinati, si come da tutti si vsa in Ispagna, in particolare in Madrid, che a tutti li volatili gli leuano la testa, collo, ali, e gambe, benche in Italia, da alcune viuande in fuori, non si vsa leuarli, nè testa, nè gambe, perche fanno assai meglior vista nelli piatti, ma però sarà bene a non le mangiare in quanto alla sanità, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto si intenderanno.

Li Piccioni di ghianda, e Palombelle si potranno fare in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli Piccioni di casa, e di Palombara, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora, da ponerli per regalo di Pasticci in fuori, perche sono assai più duri, e perciò si seruiranno sempre frolli a bastanza, e nelle loro Pottaggierie, si ponerà il vino per metà di mosto cotto, con agresta dentro, in particolare nello stufato, & Appasticciato, e si faranno in brodo lardiero ancora, & in dette Pottaggierie, si ponerà prosutto, o barbaglia di Porco salata in fette dentro, e quando che si faranno alessi ancora si come nelli sopradetti Piccioni domestici, e quando si faranno arosto, si poneranno chiodetti di garofani nel petto, si come si vserà in tutti li volatili saluatici, quali si seruiranno sempre con diuerse salse sopra, ouero con sugo di limoncelli.

Piccioni di ghianda, e palombelle in tutte le viuande, che si farãno delli piccioni di casa, e di Torre, & in brodo lardiero.

Perdici, e Pernicotti, e loro qualità, e Cucina. Cap. XCII.

LA Perdice è calda nel primo grado, e secca nel secondo, e li Pernicotti sono megliori, perche sono temperati, e la loro stagione sarà di mezzo Luglio per tutto l'Autunno, e delle Vecchie sarà di Settembre per tutto carneuale, se bene che in alcuni luoghi montuosi, e freddi sono buone per tutto Aprile, benche siano accompagnate, quali saranno di buono, e sottile nutrimento, e facili alla digestione, e conferiranno alli conualescenti, perche la loro carne è più lodata di quella delle galline, e saranno buone per quelli che hanno il mal franzese, e per quelli che pateno il mal caduco, e saranno contrarie alli malinconici, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Le Perdici si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno delli Piccioni domestici, e saluatici, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di detti Piccioni ancora, e si potranno fare alesse, come quelli, e con lenticchiata doppo hauerle fatte bollire a parte per rispetto dell'odore del saluatico, e così le lenticchie ancora, e dipoi si faranno finire di cuocere in buon brodo di carne grassa,

Perdici in tutte le viuande che si farãno de li piccioni domestici, e saluatici, & in lenticchiata.

con profutto, o ceruellati fini, ouero falficcie fine dentro, quali fi potranno fare intiere, e con alcuni tagli nel petto, e codrione, ouero in pezzi, e fi feruiranno calde con pepe a baftanza fopra, ouero con formaggio grattato, e fpetie fopra con alcuni delli fopradetti falami in fette.

Perdici aroſto, cō diuerſe ſalſe ſopra, e la polpa di dette in tutte le viuande di quella delli Capponi, e Fagiani.

E quando che fi faranno dette Perdici arofto, fi feruiranno fempre con diuerfe falfe fopra, e faranno nel meglior modo cucinate, e della polpa del petto fe ne faranno tutti li Piccadigli, e viuande, che fi faranno della polpa del petto delli Capponi, e Fagiani, fi come fopra alli loro Capitoli ho detto, e fi feruiranno in tutti li modi di quelli ancora.

Perdici aroſto ſeruite fredde.

E quando che fi faranno dette Perdici arofto, e che fi feruiranno fredde, fi potranno regalare con pera mofcatelle fciroppate, ouero con diuerfe altre forti di pera, o mela, feruite con anici di mezza coperta fopra, ouero con fulignata, attorno il piatto, o fopra, & con agrefta in grappi fciroppata ancora, fi come al fuo luogo meglio fi intenderà.

Pernicotti in tutte le viuande che ſi farãno le Perdici, e Fagianotti.

E li Pernicotti fi potranno accommodare in tutti li modi fopradetti delle Perdici, e così fi feruiranno ancora, e come li Fagianotti, fi come fopra al loro Capitolo ho detto, e fi feruiranno come detti Fagianotti cõ falfa di agrefta chiara, e fugo di limoncelli bollita con zuccaro, e cannella in canna a baftanza con grani di agrefta dentro, fopra, in particolare quando che fi faranno arofto, perche faranno nel meglior modo cucinati.

Starna, e Starnotti, e loro qualità, e Cucina. Cap. XCIII.

LA Starna è temperata in tutte le fue qualità fi come li Pernicotti per fino al terzo grado di fottilità, e genera buon fangue, e farà buona ad ogni età, e compleffione, e per conualefcenti ancora, perche ha poca fuperfluità, & il fimile farà delli ftarnotti, e la loro ftagione farà come della fopradetta Perdice, e Pernicotti, e fi accommoderanno come fotto.

Starna in tutte le viuande che ſi farãno della perdice, & li ſtarnotti come li pernicotti.

La Starna fi accommoderà in tutti li modi, e viuande, che fi faranno della Perdice, purche fia frolla a baftanza, e fi feruirà nell'ifteffi modi di detta Perdice ancora, e li Starnotti fi potranno accommodare in tutti li modi fopradetti delli Pernicotti, e così fi feruiranno ancora, fi come fopra al loro Capitolo ho detto.

* Francolino

*Frauolino, e fue qualità, e Cucina. Cap. XCIV.

* Francolino

IL *Frauolino ha temperata la fua carne, fi come quella della Perdice, & è più bianca affai, e molto megliore al gufto, e per la fanità, e perciò farà buona ad ogni compleffione, e per conualefcenti ancora, e la fua ftagione farà di Nouembre per tutto carneuale, in Ifpagna in Regno di Valenza fe ne trouano affai, & in Sicilia in Regno di Napoli, quali fono fti-

mati

mati più che qual ſi voglia altro volatile, e ſi potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che ſi faranno le Perdici, e Starne, ſi come ſopra alli loro Capitoli ho detto, e ſi ſeruiranno come quelle ancora, e ſaranno megliori aſſai, e cotti aroſto, & ſotteſtati, ſaranno nelli meglior modi accommodati.

Frauolino in tutte le viuāde che delle Perdici, e ſtarne ſi farāno.

Beccaccia, e ſue qualità, e Cucina. Cap. XCV.

LA Beccaccia è temperata nelle ſue qualità, ſi come la Starna, eccetto che quando ſarà magra, e vecchia, perche inclinerà al caldo, e ſecco per fino al primo grado; la ſua ſtagione ſarà di Decembre per tutto carneuale, le megliori ſaranno le giouani, e graſſe, ſarà di buon nutrimento, e ſi ſeruirà freſca, perche ſarà megliore, e ſi accommoderà in tutti li modi, e viuande, che ſi faranno della Starna, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e ſi ſeruirà come detta Starna, e quando ſi farà aroſto, e che ſia freſca, non ſe li caueranno l'interiori, accioche ſi poſſino fare li croſtini, con fette di pane bruſtellite, e tenute a molle in agreſta, ouero con ſugo di melangole ſopra, e poſte in vaſo, o ghiotta doue ſcolerà ſopra il graſſo di detta Beccaccia, e ſi faranno della teſta ancora detti croſtini, e ſi ſeruiranno caldi con zuccaro ſopra, e ſi potrà regalare attorno il piatto detta Beccaccia, con detti croſtini, qual ſi ſeruirà ſempre con diuerſe ſalſe ſopra, ſi come la ſopradetta Starna, ouero con ſugo di melangole.

Beccaccia in tutte le viuāde che ſi farāno della ſtarna, & li Croſtini del ſuo graſſo.

Gallo d'India, e Pollanchette, e loro qualità, e Cucina. Cap. XCVI.

IL Gallo d'India è ſtato portato d'Affrica in Italia, e la ſua carne è calda, & humida in ſecondo grado, e la ſua ſtagione ſarà di Nouembre per tutto Febraro, e delle Pollanchette, di Primauera per tutto l'Autunno, ſe bene che in ogni tempo ſaranno buoni detti volatili, ma alcuni dicono, che tutti li volatili che hanno il collo grande, e longo, ſiano di dura digeſtione, e perciò biſognerà ſeruirli frolli a baſtanza; benche le Pollanchette ſaranno megliori, e di più facile digeſtione, e meglior nutrimento delli Galli groſſi, e conferiranno ad ogni età, e compleſſione, eccetto che alli podagroſi, & alli giouani, perche incitano Venere, e ſi accommoderanno in diuerſi modi come ſotto.

Il Gallo d'India ſi potrà accommodare in tutte le viuande che ſi faranno del Cappone, e Fagiano, ſi come ſopra alli loro Capitoli ho detto, e ſi ſeruirà in tutti li modi di quelli ancora, eccetto che il farlo in conſumati, e piſti, per riſpetto che per conualeſcenti non ſarà della bontà del Cappone, e perciò ſarà meglio aroſto, e ſotteſtato, che in altra maniera accommodato, e con diuerſe riempiture, ſi come il ſopradetto Cappone,

Gallo d'India in tutte le viuāde che ſi farāno del Cappone, e Fagiano.

e si potranno ponere diuersi vccelletti grassi al suo tempo ancora, con prugnuoli, e tartuffoli dentro, con diuersi frutti in fette, & intieri, come Prugne, e visciole secche, & altri diuersi, e con diuersi salami disfatti, ouero prosutto in fette, & agresta in grani al suo tempo dentro, con spetie a bastanza, e si seruirà sempre con diuerse salse sopra, ouero con sugo di melangole.

E sarà buono alesso coperto con finocchietti bianchi, e sparagi, con fette di prosutto, con pepe sopra, e con altre diuerse copriture, si come il sopradetto Cappone, e massime quando che sarà giouane, grasso, e frollo a bastanza, si potrà fare nelli sopradetti modi senza riempitura ancora.

Pollanchette d'India in tutte le viuande che del Gallo si faranno, però le grosse, e le piccole come li Pollastri, e Fagianotti.

E le Pollanchette d'India grosse come Cappone, si potranno accommodare in tutti li modi, che si faranno del sopradetto Gallo, purche siano frolle a bastanza, ma quando che saranno dette Pollanchette piccole, si potranno seruire in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli pollastri, e Fagianotti, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, e si seruiranno nell'istessi modi di detti Pollastri, e Fagianotti ancora, con salsa reale sopra, quando però che si faranno arosto, ouero sottestate, e questi ancora saranno nelli meglior modi cucinate.

Pauone, e Pauoncini, e loro qualità, e Cucina. Cap. XCVII.

IL Pauone è caldo, & humido circa al secondo grado, e la sua stagione sarà come quella del Gallo d'India sopradetta, e li megliori saranno li giouani, & alleuati nelle case, in luoghi di buon aria, questi volatili nō saranno di buon nutrimento, perche sono duri da digerire, benche le loro carni nutriscano molto, e cotte arosto si mantengano assai tempo incorrotte, questi ancora sono nel numero di quelli che hanno gran collo, e longo, doue che bisognerà seruirli frolli assai, e si accommoderanno in diuersi modi.

Pauone in tutte le viuande che del Gallo d'India, e Cappone si fanno.

Il Pauone si accommoderà in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Gallo d'India, e delli Capponi, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, e si seruirà nell'istessi modi di quelli ancora, ma che sia frollo assai, perche la sua carne è molto più dura, che quella delli detti Gallo d'India, e Capponi, e quando si vorrà fare arosto, o sottestato, ouero in qual si voglia altra viuanda, se li poneranno di carboni accesi nel buco doue erano l'interiori, ouero vn ferro infocato, accioche si rasciughi quella humidità, e sanguaccio, che ha dentro, e si seruirà in tutti li modi sopradetti del Gallo, e Cappone, con chiodetti di garofani nel petto, e massime quando che si farà arosto, e sottestato, quali saranno nelli meglior modi di cucinarlo, e seruito con diuerse salse sopra.

Pauoncini in tutte le viuande che si far.

E li Pauoncini si accommoderanno in tutti li modi, che si faranno le Pollanhette d'India, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno

come quelle ancora, e volendole riuestire della testa, collo, e coda, si terrà l'ordine sopradetto del Fagiano, e questi ancora saranno megliori cucinati arosto, che in altra maniera.

ne delle Poll lastre d'Ind.

Anatre domestiche, e saluatiche, e d'India, e loro qualità, e Cucina. Cap. XCVIII.

L'Anatra è calda, & humida in secondo grado, e sarà più calda assai di tutti li altri volatili, perche vsa il coito nell'acqua, con tutto che la sua carne sia molto humida, e massime quando che sarà grassa, e perciò sarà contraria alli conualescenti, e stomachi caldi, e deboli, poiche è molto dura da digerire, e le megliori saranno le saluatiche, giouani, e grasse, & è lodato il petto, e le ali, perche del continuo l'essercitano, & il fegato delle grasse sarà buono al gusto; le sopradette parti saranno di buon nutrimento, per ogni complessione, ma questi volatili per sanità saranno megliori cucinati arosto, e sottestati, che in altra maniera, e massime quando che saranno grasse, rispetto che la loro carne è di grande humidità, e la stagione delle domestiche sarà d'Agosto per tutto carneuale, e delle saluatiche di Nouembre per tutto detto tempo, e si accommoderanno in diuersi modi.

L'Anatra domestica, si come la saluatica, si potrà fare alessa, e si seruirà calda, con diuerse copriture di diuerse paste, come maccaroncelli di Sicilia, & altre paste, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, e si potrà fare alessa come sopra, e ripiena, doppo che sarà pelata, e netta, & frolla a bastanza, con la riempitura del Cappone alesso, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e con altre, e diuerse riempiture di Piccadiglio di diuerse sorti di carne, con voua, e formaggio grattato, herbette buone battute minute con midolla di Vaccina, pignuoli, e passerina dentro, con spetie a bastanza, & agresta in grani, e si potrà coprire, con cardi teneri, e sellari cotti con prosutto dentro, in buon brodo grasso, ouero con Rauiuoli con spoglia, e senza spoglia, e con Annolini alla Bolognese, ripieni con rognonata di Vitella battuta minuta, ouero midolla di Vaccina, con mela cotogne sciroppate dentro, con spetie dolce a bastanza, e si seruirà calda con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, però nella copritura delli detti Rauiuoli, & Annolini, perche in quella delli cardi, e sellari, basterà il formaggio grattato con pepe sopra, e si fara alessa detta Anatra domestica, e saluatica, senza riempitura, e si seruirà calda con verdura di herbette buone sopra, e con sapori diuersi in tondi.

Anatre domestiche, e saluatiche, alesse, ripiene, e senza riempitura, e cō diuerse copriture sopra

E si potranno le sopradette Anatre fare in brodo lardiero, stufate, & Appasticciate, e si poneranno li regali, & ingredienti, che sopra ho detto nel brodo lardiero, stufato, & Appasticciato del Cappone, si come sopra al suo Cap. ho detto, e si seruirāno come quello ancora, ma che siano frolle a bastanza, con cardi, o carcioffi teneri di più dentro, e con tartuffoli.

Anatre ī brodo lardiero, stufate, & appasticciate.

Anatre arosto e sottestate, ripiene, e senza riempitura.

E si faranno dette Anatre domestiche, e saluatiche, purche siano frolle, arosto, e sottestate, ripiene, e senza riempitura, doppo rifatte sù la graticola, & vnte con cotica di lardo, ouero lardate, e ripiene con li fegati, e maconi di dette Anatre, tagliati con barbaglia di Porco, ouero ventresca, con rappette di finocchio forte, & vliue senz'ossi dentro, con spetie a bastanza, e castagne secche rinuenute in acqua perbollita, e si potranno ponere prugne, visciole secche, con pera, o mela in fette dentro ancora, e nelle sottestate, si poneranno diuersi frutti dentro, e si seruiranno calde con detti frutti sopra, e quelle arosto si seruiranno calde con salsa fatta di mosto cotto, con agresta bollita, con zuccaro, e cannella in canna dentro a bastanza sopra, ouero con sugo di melangole, e si potranno ponere all'Addobbo doppo cotte, arosto senza riempitura, e senza lardarle, e si seruiranno in tutti li modi che si farà il Cappone all'Addobbo, si come sopra al suo Capitolo ho detto.

Anatre in pasticcio, intiere, e spezzate si come del Cappone.

E si potranno fare in pasticcio dette Anatre, intiere, e spezzate, con suoi regali dentro, con diuerse altre sorti di carne quadrupeda in bocconi, ouero in diuersi piccadigli, si come dello spezzato del Cappone in pasticcio, benche non saranno di tal bontà, e si seruirà caldo con sù brodetto, per rinfrescarlo dentro, con zuccaro sopra, e quando si faranno intiere in pasticcio, si larderanno, e si poneranno alcuni chiodetti di garofani nel petto, con altra spetie a bastanza dentro, doppo rifatte su la graticola, ò in acqua bollente, e si seruiranno calde, ò fredde a beneplacito, si come il pasticcio del sopradetto Cappone intiero, e spezzato, come sopra al suo Capitolo ho detto.

Lingue d'Anatre in diuersi pottaggietti, e fritte, e li fegati in tutte le viuande che si faranno del fegato di Cappone.

E le lingue di dette Anatre, e li fegati si potranno accommodare in tutti li modi che si faranno del fegato del Cappone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come quello, e saranno megliori ancora, e delle lingue se ne faranno diuersi intingoletti doppo rifatte, e nette dalla prima pelle, con herbette buone battute, con ventresca di porco salata dentro, doppo soffritte in buon destrutto, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, e si potranno soffriggere con cipollette tagliate minute ancora, con vino per metà di mosto cotto, con agresta dentro, con brodo di carne grassa, e si potranno alligare in voue ancora, e si seruiranno calde.

E si potranno infarinare, e friggere, doppo rifatte, e nette come sopra, e si seruiranno calde con sale, pepe, e sugo di melangole sopra.

Anatre d'India, & anatrotti, in tutte le viuande che delle sopradette Anatre si faranno.

E l'Anatre d'India, quali sono più grosse assai delle sopradette Anatre domestiche, e saluatiche, si potranno accommodare in tutti li sopradetti modi di dette Anatre domestiche, e saluatiche, e così si seruiranno ancora, e li Garganelli, & Anatrotti piccoli pur si accommoderanno nell'istessi modi, perche sono di vna istessa qualità.

Fola-

Folache, e Pauoncelle, e loro qualità, e Cucina. Cap. XCIX.

LA Folaca è calda, & humida nel secondo grado, e simili qualità tengano le Pauoncelle, perche sono nel numero di quelli che habitano in stagni, e paludi, e perciò participeranno dell'aria doue sono nutriti, & alleuati, quali saranno di cattiuo nutrimento, e duri da digerire, doue che non saranno buoni, nè recipienti a Mense di Signori, ma volendo ad vn bisogno cucinare le dette Folache, si potranno fare alesse, & in brodo lardiero, ma che siano frolle assai, perche sono di loro natura molto dure, e le alesse si potranno coprire con diuerse sorti di paste, come lasagne, ò vermicelli, & altre simili, con formaggio grattato, e cannella sopra, e saranno buone stufate ancora. Folache alesse, & in brodo lardiero, e stufate.

E le Pauoncelle si potranno accommodare in tutte le viuande che si faranno delli Piccioni di Ghianda, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come detti Piccioni ancora, bēche non saranno di tal bontà. Pauōcelle saluatiche, si accōmoderāno come li palōbacci.

Oche, e Papari domestiche, e saluatiche, e loro qualità, e Cucina. Cap. C.

L'Ocha è calda nel primo grado, & humida nel secondo, e li Papari sono assai più calidi, & humidi, e la sua stagione sarà di Settembre per tutto Carneuale, e delli Papari d'Agosto per tutto detto tempo, e le megliori saranno li Papari nutriti con Miglio cotto in latte, con Tritello dentro, & alleuati vicino all'acque chiare, e saranno di buon nutrimento, benche habbino alcune superfluità, perche sono più calde delle carni Palombine, e perciò saranno contrarie alli Conualescenti, e stomachi deboli, & alli Vecchi, e le saluatiche saranno megliori, che le domestiche, se bene che la carne dell'Ocha, è veramente pasto appropriato alli Hebrei, ma non già le ali, collo, e fegato, perche sono di buonissimo nutrimento, e facili alla digestione, e saranno le meglior parti di dette Oche, quali si accommoderanno in diuersi modi.

Le Oche tanto domestiche, quanto saluatiche, si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno dell'Anatre, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come le dette Anatre ancora, e nell'istessi modi si accommoderanno li Papari, e si seruiranno ancora, ma nelli megliori modi cucinate, saranno le sottestate, & arosto, ripiene, e senza riempitura, e nelle ripiene si potranno ponere diuersi vccelletti grassi, & il resto delli regali, & ingredienti che si poneranno nella riempitura del Gallo d'India, si come sopra al suo Capitolo ho detto. Oche in tutte le viuāde che si faranno del l'Anatre domestiche, e saluatiche, e cosi li Papari ancora.

E del grasso delle dette Oche se ne farà dello strutto, qual sarà buonissimo per condimento di diuerse viuande, ma non già per cibo, perche ritie- Strutto d'oche in diuerse viuande.

ne delle qualità di dette Oche, e si potrà salare la carne di dette Oche, si come quella del Porco, come vsano in alcuni luoghi di Lombardia, e se ne seruono per cuocere con altre carni fresche, doppo hauerle tenute a molle in acqua a bastanza, e dissalate alquanto, e ne fanno diuerse altre pottaggierie ancora, ma però la gente bassa, se bene che in Roma l'vsano assai li Hebrei, perche veramente sarà vn cibo recipiente per loro.

Fegato d'Oche, si accommoderà come quello del porco.

Et il fegato delle dette Oche si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del fegato di Porco, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello ancora, e sarà megliore.

Colli di Oche ripieni in diuersi modi.

E delli Colli di dette Oche si potranno fare ripieni con Piccadiglio della polpa di dette Oche, ouero di altra carne, con barbaglia, ò prosutto tagliato minuto, con herbette buone, & voua, con formaggio grattato dentro, con spetie a bastanza, & agresta in grani al suo tempo, ouero zibibo senz' ossi, e si seruiranno caldi, doppo cotti in brodo di carne, e si potranno riempire con diuerse altre riempiture ancora, e si seruiranno come sopra.

Ali, e lingue di Oche in diuersi pottaggi, e le lingue fritte.

E dell'Ali, e lingue di dette Oche se ne faranno diuersi pottaggi, doppo che saranno perlessate, e nette dalla prima pelle, nell'istessi modi che si faranno le lingue di Anatre, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle ancora, benche le sopradette lingue d'Oche bisognerà tenerle all'addobbo doppo nette come sopra, quali si potranno infarinare, e friggere in buon destrutto, e si seruiranno calde con parte di detto addobbo bollito con zuccaro dentro, con spetie dolce a bastanza sopra, e le dette ali sarãno buone nell'istessi pottaggietti che si faranno delle dette lingue di Anatre, e così si seruiranno ancora.

Grue, Arione, Cesani, Cigni, Cicogna, e loro qualità, e Cucina. Cap. CI.

LA Grue, Arione, Cesani, Cigni, e Cicogna, qual mangia serpi, & altre sporcitie, perche tali animali sono tutti nutriti, & alleuati in Paludi, e stagni, & in altri luoghi di mal'aria, e perciò le loro carni, se bene che non siano recipienti, nè buone, saranno fredde, e secche nel secondo grado, e saranno durissime da digerire, e generatiue di cattiui humori, ma la loro stagione sarà di lasciarli alla campagna per bellezza, & volendoli ad vn bisogno cucinare, la detta stagione, sarà nelli freddi grandi, e si seruiranno li più giouani, e frolli assai, e ben preparati di aromati, e buoni condimenti, e si accommoderanno in diuersi modi.

Grue arosto, e sottestata, ripiena, e senza riempitura.

La Grue come sarà frolla a bastanza, e giouane, si potrà fare arosto, e sottestata, & ripiena, e senza riempitura ancora, e con la riempitura sopradetta delle Oche domestiche, e saluatiche, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si riempirà ancora con il macone, e fegato di detta Grue tagliato minuto, essendo però fresco, e buono, con ventresca di Por-

co

co salata in fette, e mela cotogne, con prugne, e visciole secche dentro, con rappette di finocchio forte, & vliue senz'ossi, & altri regali ancora e si seruirà calda con salsa di mosto cotto, con agresta, & spetie dentro bollita a bastanza sopra, e nella sottestata si poneranno diuersi frutti dentro, e si larderà minuta con chiodetti di garofani nel petto, e così quando si farà arosto come sopra ancora, e senza lardarla, e si seruirà come sopra, e la sottestata si farà con la sopradetta riempitura, e senza, e si seruirà calda con detti frutti sopra.

E l'Arione si farà arosto quando sarà frollo a bastanza, e giouane doppo pelato, e netto, & rifatto sù la graticola, e lardato minuto con chiodetti di garofani nel petto, e si seruirà caldo con salsa di aceto bollito con zuccaro, e cannella con mosto cotto dentro, di maniera che sia alquanto brusca detta salsa, ouero con sugo di melangole sopra, e si farà stufato, e sottestato, doppo lardato come sopra, con diuersi frutti dentro, ma detti volatili non sono buoni, nè recipienti a mense di Signori, & volendoli seruire come se li caueranno l'interiori, se li poneranno carboni accesi, ouero vn ferro infocato, accioche si rasciughi quel sanguaccio, e mal odore, che dentro tengano di saluatico, e si vseranno li aromati abastanza, e si terranno nell'Addobbo ancora. Arione arosto, stufato, e sottestato.

E li Cigni, Cesani, e Cicogna si potranno ad vn bisogno accommodare in tutti li modi sopradetti della Grue, & Arione, se bene che la detta Cicogna sia vn animale molto sporco, e non recipiente a mensa alcuna, nè tampoco li sopradetti ancora, li ho voluti però ponere, accioche se alcuno per curiosità, ouero bisogno ne gustasse, li possa seruire, se bene che in altri, e diuersi modi di più delli sopradetti si potranno cucinare, ma con molti aromati dentro, e sbruffati con aceto forte, per rispetto dell'odore cattiuo che tengano del saluatico, ouero si terranno nell'Addobbo a bastanza, con lauro, e saluia dentro, e si seruiranno tali carni frolle assai, perche sono molto dure, e neruose. Cesani, Cigni e Cicogna, in tutte le viuande che dell Grue, & Arione si faranno.

Struzzo, e sue qualità. Cap. CII.

LO Struzzo è di cattiuissima qualità, assai peggiore della Grue sopradetta; perche questo animale è tanto caldo di sua natura, che digerisce il ferro, e perciò la sua carne non si deue mangiare per le sue male qualità, & è così grande di corpo, che le sue penne non lo possano sostentare al volo, perche sono molto sottili, benche sia molto veloce al corso, & ha li piedi fessi come li quadrupedi, & ha diuerse altre qualità, quali lascio a parte, solo dirò che essendo Antonio Eliogabolo Imperatore, trà molti conuiti di diuerse viuande, che lui faceua comparire alla sua mensa, vna volta si fece portare seicento teste delli sopradetti struzzi, e si mangiauano solamente le ceruella, benche io creda, che lo facesse più per curiosità, che per la bontà, che in quelle fussero, ouero perche le cer- Curiosità di Eliogabolo Imperatore.

Cetuella delli volatili sono megliori di quelle di quadrupedi.

uella delli volatili, eccedono in bontà a quelle delli quadrupedi, per essere assai megliori, si come al suo luogo ho detto.

Scalchi daranno ordine di viuande di capriccio, ma che siano di qualche vtilità, e bontà.

Se bene che le curiosità piaceranno alla maggior parte delli conuitati, mentre però che saranno viuande, di qualche vtilità, e non di capriccio, & in questo li buoni Scalchi hanno da hauer particolar riguardo, di non seruire viuande di capriccio, ma si bene di qualche vtile, e bontà, circa al modo di cucinare la carne di detto Struzzo, benche non molto difficultoso, per ogni modo lo lascierò a parte, perche in questi paesi non se ne trouano molti, poiche tali animali habitano nelli deserti.

Beccafico di lago, e Pizzacchare, e loro qualità, e Cucina. Cap. CIII.

IL Beccafico di lago in sua stagione, viene molto grasso, si come li Beccafichi, & altri diuersi vccelli, nel mese di Settembre, e di detto tempo sarà la sua stagione ancora, per fino nelli gran freddi, e dapoi ritorna magro come li altri volatili di lago, non passa in grandezza il Tordo, e le sue penne del petto rosseggiano alquanto, & il resto delle penne tirano al berettino, e della pizzacchera la sua stagione sarà di detto tempo, e dura per tutto carneuale, se bene che non sarà di tal bontà, perche puzza di Pescio assai, e detti vccelli haueranno le qualità, che tutti li altri volatili di stagni, e di Paludi, e si accommoderanno in diuersi modi.

Beccafico di lago, arosto, & all'addobbo, e fritto, & in diuersi pottaggietti, e così la Pizzaccharà ancora

Il Beccafico di lago quando che sarà grasso, & in sua stagione, si farà arosto con pezzetti di lardo dentro, doue haueua l'interiori, e si seruirà, caldo, con sugo di melangole sopra, e si potrà ponere all'Addobbo, doppo cotto arosto, come sopra, e si potrà infarinare, e friggere, e si seruirà caldo con zuccaro sopra, ouero con parte di detto Addobbo bollito con zuccaro dentro à bastanza, e se ne potranno fare diuersi altri Pottaggietti ancora, come stufato, in brodo lardiero, & in Garmugia con vino per metà di mosto cotto, con aceto dentro, e nelli sopradetti modi si potranno accommodare le pizzachare benahe non saranno di tal bontà.

Quaglia, e sue qualità, e Cucina. Cap. CIV.

LA Quaglia è calda nel primo grado, & humida nel secondo, la sua carne si corrompe facilmente, per la molta humidità che tiene, alcuni dicono, che le sopradette qualità le habbia vn vccello simile alla Coturnice, & altri vogliano, che sia la sopradetta Quaglia, e perciò se ne douerà mangiare rade volte, perche tal volta si ciba dell'Eleboro, qual è spetie di veleno, e patisce di mal caduco, e genera tremore, e sarà buona per li malinconici, e si seruirà in sua stagione, qual sarà nel Settembre, per tutto il carneuale, & che sia di mezza carne, qual sarà megliore, si come quelle tenute nelli Casini ingrassate con miglio cotto in latte, e

quelle

quelle prese in caccia ancora, se bene che il loro passaggio sia di Primauera, ma in tal tempo non sono molto grasse, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto si diranno.

Quaglia arosto in diuersi modi, seruita cõ diuerse copriture sopra e senza.

La Quaglia si potrà fare arosto, e sottestata, perche saranno li megliori modi cucinata; mentre che sarà grassa, inuolta in foglie di vite, o carta, ouero in rete, e senza niente attorno ancora con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, doppo hauerli dato il sale, e si seruirà calda con sugo di melangole sopra.

E si farà arosto semplicemente, e si seruirà con diuerse copriture, cioè con cauoli struccolati alla Romana, cotte le parti più tenere, senz'acqua dentro, eccetto che lardo battuto, ouero altro grasso, con sale a bastanxa, e pepe dentro, e si seruiranno caldi con pepe, e sugo di melangole sopra.

E si potrà coprire con pesellí di scorza teneri, ouero con cardi, ò carcioffi teneri atartuffolati, con grasso, e pepe dentro, e con torsetti di lattuga ancora, e si seruirà calda come sopra.

Quaglia arosto, e seruita allaCatelana, ouero all Abruzzese.

E si potrà fare alla Catelana detta Quaglia doppo cotta arosto come sopra, e trinciata in più parti, con limoncelli tagliati minuti, con zuccaro, e spetie a bastanza sopra, e sugo di melangole, e posta in piatto d'argento, o altro vaso sopra a scaldauiuande, e si seruirà calda.

Quaglia sottestata seruita fredda, e calda, & in tutte le viuãde che si faranno delli piccioni.

E la detta Quaglia si farà sottestata con buon butiro, ouero grasso, con agresta in grani, e spetie a bastanza dentro, e si seruirà calda con crostini di pane sotto, con agresta sopra, e quando si seruirà detta Quaglia fredda, tanto la sottestata, quanto l'arostita sopradetta allo spedo, si potrà seruire con pera moscatelle, ouero mela appie sciroppate, con fulignata sopra, e si potrà detta Quaglia fare in tutte le viuande che si faranno li Piccioni di casa, e di Torre, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruirà come detti Piccioni ancora.

Tortora, e sue qualità, e Cucina. Cap. CV.

LA Tortora è calda, e secca in secondo grado, e le megliori saranno le giouani, e grasse, e quelle che saranno nutrite nelli Casini, saranno di buon nutrimento, e facili alla digestione, e le vecchie, e magre per la loro siccità saranno più dure da digerire, però nelli tempi caldi, ma nelli freddi saranno buone ad ogni complessione, e contrarie alli malinconici, e colerici, e la loro stagione sarà di Maggio, ma nel Settembre saranno megliori, e più grasse, benche se ne trouano tutto l'Anno nelle case, e si accommoderanno in diuersi modi.

Tortore ĩ tutte le viuande che delle Quaglie si farano.

Le Tortore si accommoderanno in tutti li modi, e viuande, che delle Quaglie si faranno, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come dette Qnaglie ancora, ma cucinate arosto inuolte in foglie di vite, cioè attortorate, saranno di queste ancora li megliori modi, accommodate, & sottestate, e massime quando dette Tortore saranno grasse.

Cucco, e sue qualità, e Cucina. Cap. CVI.

Cucco in tutte le viuande, che della Tortora, e Quaglie si faranno.

IL Cucco sarà dell'istesse qualità, che della Tortora sopradetta, ma non sarà di tal bontà, nè tampoco sarà buono se non in sua stagione, perche sarà grasso, qual sarà di Settembre, per tutto il mese di Nouembre, perche di altro tempo non sarà grasso, e si potrà acccommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno delle sopradette Tortore, e Quaglie, essendo però grasso, perche magro non valeria niente, e si potrà fare sottestato, & in altri, e diuersi Pottaggietti, e si seruirà nell'istessi modi sopradetti della Tortora, e Quaglia.

Tordo, e Sassello, e loro qualità, e Cucina. Cap. CVII.

IL Tordo è caldo, e secco nel principio del secondo grado, e la sua stagione incomincia al fine del mese di Settembre, ma sarà megliore quando che hauerà mangiato l'vua, e pippari di zinepro, e di mortellina, e quella delli sasselli sarà doppo il passaggio di detto Tordo, ma sarà men buono, e li megliori Tordi saranno li grassi, o almeno di mezza carne, perche saranno di buon nutrimento, e facili alla digestione, e conferiranno ad ogni complessione, e per conualescenti ancora, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Tordo, e sassello in tutti i modi, e viuande, che delle Quaglie, e Tortore si faranno.

Il Tordo, e sassello si accommoderanno ancor loro in tutte le Viuande, che si faranno delle Quaglie, e Tortore, nell'istessi modi che sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle, da farli coperti con cauoli strucculati alla Romana in fuori, perche questi ancora saranno megliori arosto, e sottestati, che in qual si voglia altra maniera, e massime alla Fiorentina, tramezzati con foglie di Saluia, e fette di pane, e senza pane ancora, e pergottati con buon'oglio di vliua, e si potranno tramezzare con fettarelle di ventresca di Porco salata, ouero lardo, e con salsiccie fine di Lucca ancora, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra.

E si potranno fare alessi con Prosutto, ò altro salame dentro, e si copriranno con diuerse coprituré, ò con finocchietti bianchi, ò Cardi, e Carcioffi teneri, cotti in buon brodo, con prosutto dentro, e si seruiranno caldi, con detto prosutto in fette, e pepe sopra.

Tordo, e sassello alessi, seruiti con diuerse copriture, & alessi all'vsanza di Sardigna, seruiti in diuersi modi.

E si faranno alessi detti Tordi, si come vsa in Sardigna, in acqua per metà di aceto forte, con sale, e spetie a bastanza dentro, quali si potranno seruire freddi, e caldi, con fette di pane sotto, e parte del brodo grasso doue saranno cotti sopra, e li freddi si salueranno assai tempo incorrotti, come che se fussero stati nell'addobbo, quali si possano riscaldare allo spedo, e sù la graticola, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, e si seruiranno caldi, e si potranno partire per metà, & infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra, e saranno buoni in diuersi altri pot-

pottaggietti ancora.

E si potranno fare inuolti in pasta di sfoglio, non solo li sopradetti Tordo, e sassello, ma qual si voglia altra sorte di vccelletti di simile grandezza, e se li lascierà la Testa con penne, e codrione, e gambe, e se li riporteranno alli loro luoghi, doppo cotti al forno, ò fornello, e se non saranno freschi, se li caueranno l'interiori, e se li poneranno grani d'Agresta, con li fegatetti di detti vccelli, con prosutto, ò barbaglia di Porco a datetti dentro, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra, e saranno buoni per regalare diuersi piatti di arosto, attorno ancora.

Tordo, e sassello inuolti I pasta di sfoglio, seruiti soli, e per regalo di piatti.

Merlo, e Merlotti, Storno, e Stornello, e loro qualità, e Cucina. Cap. CVIII.

IL Merlo è caldo, e secco nel principio del secondo grado, e la sua stagione sarà come del Tordo, se bene che tutto l'Anno se ne trouano, ma non sarà della bontà di detto Tordo, perche la sua carne è assai più dura, e difficile da digerire, e la stagione delli Merlotti sarà di Primauera, benche non ne mancano in ogni stagione.

E dello Storno, e stornello la carne sarà calda, e secca, e la loro stagione sarà quando che haueranno mangiato l'vua, perche saranno più grassi che di altro tempo, e participeranno alquanto dell'humido, ma in tempo alcuno non saranno buoni, nè recipienti a mensa alcuna, se non per le Tauerne, perche molte volte li fanno mangiare per buoni Tordi; e la stagione delli stornelli sarà come delli sopradetti Merlotti, di Primauera, e saranno di più facile digestione, tanto li Merlotti, quanto li detti Stornelli, e si accommoderanno in diuersi modi.

Il Merlo, e Merlotti, si accommoderanno in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli Tordi, e Sasselli, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come detti Tordi, e Sasselli ancora, benche non siano di tal bontà, perche la loro carne è assai più dura, e similmente quella dello Storno, e Stornello, quali ad vn bisogno si potranno accommodare come li sopradetti Tordi, e Sasselli, se bene che non siano buoni, nè tampoco recipienti a mensa alcuna.

Merlo, e Merlotti, in tutte le viuãde che si faranno del Tordo, e sassello, e così lo storno, e stornello.

Beccafico, e Rusignuolo, e loro qualità, e Cucina. Cap. CIX.

IL Beccafico, e Rusignuolo, sono caldi, & humidi in primo grado, e sono di buonissimo nutrimento, e saranno facili alla digestione, e conferiranno ad ogni età, e complessione, & alli conualescenti, dalli febricitanti in fuora, perche si conuerteno facilmente in cattiui humori, per la loro sostanza tanto gentile; e la loro stagione sarà nell'Autunno, quando mangiano li fichi, e perciò sono più grassi che di altro tempo, se bene che in-

incominciano a ingrassare doppo le prime acque di Agosto, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Beccafichi arosto in diuersi modi, e cotto sotto le bragie.

Il Beccafico, e Rusignuolo, si faranno arosto doppo pelati, e netti, tramezzati con saluia, e fette di pane, e si pergotteranno con oglio di vliua, si come li sopradetti Tordi, e si potranno fare con crosta di pane grattato passato per staccio, con zuccaro, e cannella sopra, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra, e si faranno arosto ancora inuolti in foglie di Vite, e fette sottili di lardo, ouero ventresca di Porco salata, spoluerizzate con finocchio forte soppesto con sale a bastanza, e si cuoceranno allo spedo, ouero sotto le Bragie con Cenisce, doppo hauerli inuolti di più con carta bagnata soprà a dette foglie di Vite, e si seruiranno caldi come sopra.

Beccafichi in diuersi pasticcetti, e per regalo di diuersi pasticci grossi, & in diuerse riẽpiture.

E si potranno fare in diuersi pasticcetti, detti Beccafichi con Testicoletti, e fegatetti di Polli, con Creste, & Animelle di Capretto, ouero di Vitella in pezzetti, con fettarelle di prosutto, midolla di Vaccina, & Agresta in grani dentro, con prugnuoli, e tartuffoli, e spetie a bastanza, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra.

E saranno buoni ancora, per regalo di diuersi Pasticci grossi, di Piccadiglio di carne, come sfogliati, e senza sfoglio, ouero all'Inglese, & in diuerse riempiture di Pelati grosì, cioè di Polli d'India, ouero Oche, & altri simili, e così in diuerse riempiture di Quadrupedi, arosto, ouero sottestati intieri, come Conigli, Lepre, ouero Capretti, & in particolare nelle Porchette, tanto domestiche, come nelle saluatiche, perche con il resto delli regali, & ingredienti che si pongano saranno molto buoni, e faranno assai buon effetto.

Beccafichi all'addobbo, e fritti, & in diuersi pottaggi

E si potranno ponere all'Addobbo detti Beccafichi di vino bianco amabile, con aceto forte, e spetie a bastanza, dentro, e si potranno friggere in buon destrutto, doppo hauerli ascintti con drappo bianco, & infarinati con pane grattato, ouero fior di farina, e si seruiranno caldi con zuccaro, e sugo di melangole sopra, ouero con parte di detto Addobbo.

E si faranno in diuersi Pottaggietti ancora con diuersi regali dentro, doppo hauerli netti, e leuati l'interiori, e così quando si poneranno in detto Addobbo, eccetto che quando saranno nel meglior modo cucinati.

Beccafichi inuolti in pasta di sfoglio come li Tordi.

E si faranno inuolti in pasta di sfoglio li sopradetti Beccafichi, si come li sopradetti Tordi, nell'istessi modi, e si seruiranno come quelli ancora, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e di più a detti Beccafichi se li potrà ponere vn steccadente nel petto, e riportanli sopra a diuersi pelati grosì arosto, e Quadrupedi, & in particolare sopra alle zinne di Vaccina arosto quali faranno molti buoni effetti.

Ortolano, e sue qualità, e Cucina. Cap. C X.

L'Ortolano non è vccello molto noto, se bene è di gran bontà, & hauerà le medesime qualità delli Beccafichi, ma il suo passaggio sarà di

di Primauera, perche si piglia nelle tese, e si conserua nelli casini come le Quaglie, e Tortore, & altri diuersi volatili, e si ingrassa con miglio, di modo che spesse volte si muore di grassezza, benche molto meglio saria darli il detto miglio cotto in latte, perche saria megliore, e la sua stagione sarà di Settembre per tutto carneuale.

E si accommoderà in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli sopradetti Beccafichi, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e non sarà inferiore di bontà, e si seruirà come detti Beccafichi ancora. Ortolano in tutte le viuande che si farãno delli Beccafichi.

Rondone vecchio, e di nido, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXI.

IL Rondone sarà meno humido, che il Beccafico, non solo per il continuo moto che fa, ma per il cibo che esso mangia ancora, e perciò sarà più caldo, e secco in primo grado, e conferirà ad ogni complessione in sua stagione, perche sarà grasso, quale sarà di Primauera per tutto Luglio.

E si potrà accommodare in tutte le viuande, che si faranno delli Beccafichi, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruirà come detti Beccafichi ancora, e così il detto Rondone di nido; ma questi ancora saranno megliori cucinati arosto, che in altra maniera. Rondoni in tutti i modi, e viuande, che delli Beccafichi si farãno.

Rigogolo, e Dardano e, loro qualità, e Cucina. Cap. CXII.

IL Rigogolo da alcuni vien detto, Galbedro, ha le penne di colori diuersi, mà la maggior parte sono gialle; sarà caldo, & humido nel secondo grado, e la sua stagione incomincia di Primauera, quando che mangia li gelsi mori, e le Ceragie, e dura tutto l'Autunno, se bene che in detto tempo sarà megliore, e più grasso ancora, perche mangia li fichi, qual sarà di buon nutrimento, e facile alla digestione, e così l'Apiastra detto Dardano ancora sarà megliore nel Settembre, chê di altro tempo, benche questo vccello si ciba di Api, e Vespe, & altri simili animaletti, & il giorno stà in continuo moto, e perciò sarà dell'istesse qualità che del Rondone sopradetto, e la sera quando si posa per alloggiare, si radunano molti insieme, e si posano su per le cime delli Alberi secchi, e li cacciatori li ammazzano, quali sono grossi come li Tordi.

E si accommoderanno, sì il Rigogolo, come il Dardano in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli Tordi, e sasselli, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora, e saranno molto grati al gusto, e massime quando che saranno grassi, & in loro stagione. Rigogolo, e Dardano, si faranno in tutti li modi, e viuãde che delli Tordi, e sasselli.

Ca-

Castraghe, Stipolette, e Capitortoli, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXIII.

DElle Castraghe, le quali alcuni l'addimandano Auerle, la stagione loro sarà di Settembre, perche in tal tempo vengano grasse, e così le Stipolette, e Capitortoli ancora, quali participeranno tutti delle qualità delli Beccafichi, ma non saranno di tal bontà, perche le Castraghe in particolare saranno più dure assai, se bene che saranno di buon nutrimento, e facili alla digestione, e si accommoderanno, tanto le dette Castraghe, come le Stipolette, e Capitortoli in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli Beccafichi, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come detti Beccafichi ancora, e quando che detti vccelletti non saranno grassi, se ne faranno diuersi Pottaggietti, perche saranno megliori.

Castraghe, stipolette, e Capitortoli, si accommoderanno come li Beccafichi.

Lodole, e Petturlini, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXIV.

LE Lodole sono calde, & humide temperatamente, e saranno di buon nutrimento, e facili alla digestione, e la loro stagione sarà di Nouembre per tutto Carneuale, perche saranno megliori, che di altro tempo, e saranno buone per ogni età, e complessione, però quando che saranno grasse, benche ve ne siano di due sorti, vna cappelluta, qual è la più grossa, e da alcuni vien detta Calandra, e l'altra non cappelluta, qual in alcuni luoghi addimandano Petturlini, si come sopra ho detto, benche siano di vna medesima spetie, quali si potranno accommodare in tutti li modi sopradetti del Tordo, e Sassello, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come detti Tordi ancora.

Lodole, e petturlini in tutte le viuande, che delli Tordi, & in diuerse pottaggierie, e riempiture.

E se ne faranno diuersi intingoletti, e massime quando che non saranno molte grasse, perche saranno megliori, e saranno buone per regalo di diuersi pasticci, e pasticcetti, & in diuerse riempiture di volatili, e quadrupedi, si come li Beccafichi, & altri vccelletti simili, ma essendo grasse saranno meglio arosto, e sottestare, che in altri modi accommodate.

Passaro solitario, e Passarotti, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXV.

IL Passaro solitario, e Passarotti, sono più caldi che tutti li altri Vccelli, e la loro stagione sarà di Primauera, e delli vecchi sarà nell'Autunno, perche ogni vccello ingrassa in detto tempo, benche siano calidissimi, e secchi per fino al terzo grado, e la loro carne non sarà buona, perche infiamma il sangue, & è dura da digerire, & augumenta il coito; se ne

se ne vseranno in poca quantità, e delli giouani, se bene che tal Vccello per la sua calidità viue poco tempo, & il Passaro solitario sarà megliore per cantare, che per cibo, e si accommoderanno in diuersi modi, si come si diranno.

Il Passaro solitario, e Passarotti, si faranno alessi con prosutto, o ventresca di Porco salata dentro, e si potranno coprire con finocchietti bianchi, ouero cardetti teneri cotti in buon brodo, e si seruiranno caldi con pane in fette sotto, e formaggio grattato, e pepe sopra. Passero, e passerotti alessi, & in diuerse pottaggierie, & arosto, & in riempiture.

E si potranno fare in brodo lardiero, & stufati, con herbette buone, e lardo battuto, con spetie a bastanza dentro, perche saranno megliori in diuersi Pottaggietti, ouero alessi che in altra maniera cucinati, rispetto che tali vccelletti non sogliano ingrassare molto; e perche sono ancora caldi assai, se bene che ad vn bisogno si faranno arosto tramezzati con fettarelle di lardo, e saluia; e si seruiranno caldi con sugo di limoncelli sopra, & ad vn bisogno saranno buoni detti Passerotti in diuerse riempiture ancora.

Beccafichi di Candia, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXVI.

LI Beccafichi che vengano di Candia, cioè di Cipro, quali vccelletti sono portati in vasi di terra inuetriati, e posti all'Addobbo, quali sono portati in Italia per via di Venetia, doue che sono come li Beccafichi di queste parti, e che siano messi nell'Addobbo di aceto forte, con spetie dentro, se bene che quello di quelle parti è aceto megliore, perche è di maluagia, & è assai più gagliardo, e perciò participeranno delle qualità di detto aceto, quali saranno frigidi nel secondo grado, e secchi nel terzo, ma quando detti Beccafichi saranno freschi, saranno dell' istesse qualità delli Beccafichi di queste parti d'Italia, e si accommoderanno in diuersi modi.

Li Beccafichi di Candia, cioè vccelletti di Cipro, si potranno friggere in destrutto, o altro grasso, & infarinarli con fior di farina, ouero con pane grattato passato per settaccio doppo che si saranno tenuti a molle in acqua chiara a bastanza per leuarli quell'acuto odore dell'aceto, e spetie, e massime quando, che sarà molto tempo che siano stati nell'Addobbo, perche essendo poco tempo che siano stati portati, e che siano freschi, non occorrerà tenerli a molle, basterà solo asciugarli con drappo bianco, e si friggeranno come sopra, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra, e se nello stare molto a molle in acqua come sopra hauessero perso l'odore dell'aceto, si seruiranno con sugo di melangole sopra. Beccafichi di Cipro fritti.

E si faranno detti vccelletti in diuersi Pottaggietti, con prosutto, o altri salami in fette dentro, con herbette buone, pignuoli, e passerina, con spetie a bastanza, e si potranno ponere cipollette tagliate minute dentro Beccafichi di Cipro i diuersi pottaggi, e riempiture, e per regalo di

diuersi pasticci, e pasticcetti

tro ancora, e pesselli con scorza teneri, e senza scorza, doppo hauerli bolliti in altro vaso, e soffritti a bastanza, e si poneranno in detti guazzetti tartuffoli, e prugnuoli al suo tempo, ouero cardi, e carcioffi teneri in pezzetti attartuffolati, con spetie a bastanza dentro, e si seruiranno caldi con detti ingredienti sopra, e saranno buoni ancora detti Beccafichi per regalo di diuersi Pasticci, e Pasticcetti, & in diuerse riempiture, si come li Beccafichi freschi sopra detti al loro Capitolo, doppo che saranno stati a molle come sopra a bastanza, però bisognando.

Vccelletti diuersi, cioè Petti rossi, e Fringuelli, & altri di simile grandezza, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXVII.

LI vccelletti, cioè Petti rossi, Fringuelli, Ballarine, e molti altri di simil grandezza, quali lascio a parte di nominarli, saranno tutti di buonissimo nutrimento, e facili alla digestione, e conferiranno ad ogni complessione, e conualescentia, eccetto che le Passare, si come sopra al loro Capitolo ho detto, & anco quelli che saranno alleuati in luoghi di cattiua aria, come in paludi, o stagni, perche participeranno sempre di quell'aria, doue saranno nutriti, e perciò saranno megliori quelli alleuati in luoghi di buon aria, come in colline, o montagne, e che in loro genere ciascheduno sia grasso, & in sua stagione, qual sarà della maggior parte, nel mese di Settembre, per tutto il carneuale, e sempre che se ne potranno hauere, da quando couano, o che fanno l'voua in fuori, che sarà nella Primauera.

Vccelletti diuersi in tutte le viuãde che si farãno delli Beccafichi.

E si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli Beccafichi, & vccelletti di Cipro, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come detti Beccafichi ancora, se bene che non saranno cosi buoni.

Ghiandare, Agazze, Picchi, e Cornacchiotti, e loro qualità, e Cucina. Cap. CXVIII.

MI è parso di ponere li sopradetti vccelli non recipienti, e più per curiosità, che per la bontà loro, ma se alcuno se ne volesse seruire possa valersene, se bene che molti di loro saranno buoni in Primauera, & altri nell'Autunno, come le Ghiandare, quando che hanno mangiate le Ghiande, perche in tal tempo saranno megliori, & altri saranno buoni nell'Inuerno, e perche sono diuersi vccelli, saranno di diuerse qualità ancora, poiche alcuni saranno di più dura carne, & altri meno, per la diuersità loro, e perciò non si farà di questi molta stima, doue che altro di buono non hanno, se non che dominano ancora loro la sostanza Aerea, & anco per la velocità delli loro mouimenti, ma non saranno pe-

rò buoni come detti vccelletti piccoli, perche questi sono di più dura carne assai, si come saranno di più dura digestione ancora, e sarà più dura assai di quella delle Merle ancora, si che volendoli seruire si potranno eleggere li giouani, e più grassi, perche saranno più facili alla digestione, e di meglior nutrimento, de' quali volatili se ne faranno diuerse Pottaggierie, come stufati, con lardo battuto, con herbette buone, e saluia dentro, con spetie a bastanza, & altri regali ancora. & in brodo lardiero, e quando che saranno grassi, si potranno fare arosto, benche saranno molto duri, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra.

Ghiādare, Azazze, Picchi, Cornacchie, & in diuerse pottaggierie, & arosto.

LIBRO TERZO.

NEL QVAL SI TRATTA DELLE qualità, e stagioni di diuersi Pesci di Mare, e di Acque dolci.

Con la maggior parte delli modi da cucinarli, e seruirli in diuerse Viuande.

Auuertimenti nelli Pesci Maritimi, e di Acque dolci. Cap. I.



HAVENDO sopra mostrato buona parte delli modi da cucinare, e seruire qual si voglia sorte di animali quadrupedi, e volatili buoni da mangiare, & alcuni nò, con le loro stagioni, e qualità, & alcuni non recipienti, doue che nel seguente libro tratterò delli Pesci con squama, e senza, e con scorza ancora, con le loro stagioni, e qualità, e la maggior parte delli modi da cucinarli, e seruirli, ma ciascheduno hauerà riguardo di seruirsi più delli maritimi, che di quelli di acque dolci, perche saranno megliori, per rispetto delle acque salate, per le quali sono meno humide, si come li Pesci saranno meno humidi ancora, e nelle acque dolci quelli di acque viue, e correnti, saranno di meglior bontà, che quelli di stagni, o laghi, o di altri luoghi di acque morte; resta solo sapere li meglior modi per la sanità, con li quali si doueranno cucinare, vno de' quali sarà cuocerli arosto su li carboni, e su la graticola, e per il secondo modo cuocerli alessi, e per il terzo cuocerli fritti, seguitando molti, e diuersi altri modi da cucinarli, quali per ordine alli lor luoghi si diranno.

Pesci maritimi sono megliori che quelli di acque dolci.

Pesci arosto saranno megliori per sanità.

te, e polpetto ni ripieni, e senza riempitura.

Storione, con Piccadiglio della polpa di detto, ouero di altro Pesce, con Tarantello dissalato, & herbette buone battute minute, con pane grattato, e nosci, con mandole soppeste dentro, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, e con agresta in grani al suo tempo ancora, e si sottesteranno con oglio, ouero butiro, con parte delli regali che si poneranno nello stufato, & appasticciato sopradetto dello Storione, e si seruiranno calde con detti regali sopra.

E si potranno fare arosto allo spedo, tramezzate con foglie di lauro, ò saluia, e si seruiranno calde con diuerse salse sopra, ouero con sugo di melangole, e si faranno senza riempitura ancora dette polpette, battute con la costa del coltello, con finocchio forte, ouero pepe, soppesto con sale a bastanza sopra, e si seruiranno come le ripiene sopradette.

Storione in Torte, e Crostate, & in minestra detta morsellatá.

E si potranno fare diuerse Torte, e Crostate, della polpa di detto Storione, doppo che sarà perlessata, e fattone Piccadiglio minuto, con pane grattato, e mandole soppeste dentro, con herbette buone battute minute, con Tarantello dissalato, con pignuoli, e passerina, ouero agresta in grani, o vua spina dentro, con zuccaro, e cannella a bastanza, e si condiranno con oglio, ouero butiro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

E si potranno fare Torte, e Crostate del latte, & voua del detto Storione, con li sopradetti regali, & ingredienti dentro, & in giorno di magro si poneranno mandole ambrogine, e nosci peste dentro, con zuccaro a bastanza, & in altri giorni voua, e formaggio grattato, con butiro dentro, e si seruiranno calde come sopra, benche detto Piccadiglio sarà megliore in Pasticci, o Pasticcetti, che in Torte, o Crostate, e sarà viuanda assai più moderna ancora.

E se ne potrà fare minestra come della polpa del Cappone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si potrà alligare con voua, e condirla con butiro, ouero con latte di mandole, o di pignuoli in giorno di magro, e si seruirà calda con cannella sopra.

Storione ĩ pasticcio di pezza intiera, & in bocconi.

E si farà in qual si voglia parte di detto Storione, ouero intiero in Pasticcio, doppo scorticato, e netto, & lardato con Tarantello dissalato, ouero Alici, con spetie a bastanza dentro, e si condirà con oglio ouero butiro, e si seruirà caldo, ò freddo, a beneplacito.

E si potrà fare in Pasticcio in bocconi lardati, con Tarantello dissalato, e scorza di Cedro candita a datetti longhi come lardelli di lardo, con cardi, e carcioffi teneri, o con tartuffoli, e prugnuoli dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, & agresta in grani, con codette di Gambari d'acque dolci, ouero Alogusta in pezzetti dentro, e si condirà con oglio, ouero butiro, e con latte di mandole, e pignuoli ancora, e se li potrà fare vn brodetto con voua sbattute con agresta dentro, e si seruirà caldo con zuccaro sopra.

Storione ĩ diuersi pasticci, e pasticcetti di piccadig.

E si potrà fare detto Storione in diuersi Pasticci, e Pasticcetti di Piccadiglio sfogliati, e senza sfoglio, & all'Inglese, doppo che sarà perlessato e net-

e netto, battuto minuto con Tarantello dissalato, con pignuoli, e passerina, agresta in grani al suo tempo dentro, con scorza di Cedro candita in fette sottili, e spetie a bastanza, con codette di Gambari, Peretta di Ranocchi, Ostraghe soffritte, con Tartuffoli, e Prugnuoli dentro, e si potrà rinfrescare con voua sbattute, con agresta dentro, ouero con latte di mandole, ò di pignuoli, e si condiranno detti Pasticci con oglio, ouero con butiro, e si seruiranno caldi con zuccaro sopra, e si potranno ponere diuersi altri regali di più delli sopradetti dentro, in detti Pasticci, e Pasticcetti, e si seruiranno come sopra.

E si farà detto Storione in qual si voglia parte arosto allo spedo, dalla Testa in fuori, doppo che sarà perlessato, e netto dalla scorza, e si larderà con Alici, e Tarantello dissalato, e si tramezzerà con scorza di Cedro candita a lardelli, ouero con Cocuzzata di Genoua candita, e si seruirà caldo con salsa reale, con Capparini di Genoua sopra, ouero con Zibibo senz' ossi. E si potrà fare sottestato in qual si voglia parte, & intiero ancora, e massime quando che non sarà molto grosso, e si larderà come il sopradetto Arosto, e si poneranno l'istessi regali dentro dello stufato, & appasticciato di detto Storione, e si seruirà caldo con detti regali sopra, e le Porcellette si potranno fare arosto allo spedo in pezzetti come l'Anguille, con crosta di pane grattato, con zuccaro, e cannella sopra, e si seruiranno calde con salsa reale sopra, ouero sugo di Limoncelli, e con Agresta sciroppata in grappi sopra ancora, ouero attorno il Piatto per regalo. *Storione, e Porcellette arosto in diuersi modi, e sottestati.*

E si potrà non solo il sopradetto Storione, in qual si voglia parte dalla Testa in fuori, ma le Porcellette ancora friggere, doppo che saranno scorticate, e nette, & infarinate, ma dello Storione se ne faranno fette come delle bragiuole, acciò si possino infarinare, e friggere, e le dette Porcellette non essendo molto grosse, si lasseranno intiere, e si seruiranno l'vno, e l'altro caldo, con sugo di melangole sopra, e si potranno seruire con diuersi Marinati, e salse sopra ancora. *Storione, e Porcellette fritte.*

E l'voua, e fegato, e latte di detto Storione, saranno buone in diuersi pasticci, e pasticcetti, e per regalo di detti ancora, e si potranno infarinare, e friggere doppo lauate, e nette, e si seruiranno calde con sugo di melangole sopra, e se ne potranno fare diuersi intingoletti, con pignuoli, e passerina, & herbette buone battute minute, con spigoletti d'agli, ouero cipollette soffritte dentro, per quelli che ne gusteranno, con spetie a bastanza, & agresta in grani, e si ponerà vino bianco per metà di agresta dentro, doppo che si sarà scolato l'oglio, ouero il butiro, che vi sarà di superfluo dentro, e si seruiranno caldi con detti regali, & ingredienti sopra, e si potranno alligare detti intingoletti, con latte di mandole, ò di pignuoli, e con voua ancora sbattute con agresta dentro, e si seruiranno caldi con cannella sopra. *Voua, fegato, e latte di Storione in diuersi pasticci, e pasticcetti, e fritte, & in diuersi potaggi*

E delle sopradette voua se ne potrà fare Cauiale, si come quello che *Voua di Storione in Ca-*

fanno

uiale, & in crostini, e minestra, & in frittate.

fanno à Ferrara, con sale, e spetie dentro, con oglio a bastanza, e lo pongano in forno non molto caldo, in vaso di tauola per tale effetto, e lo mestano molte volte per fino a che dette voua siano quasi cotte, & incorporate di detti ingredienti, e li danno più, e meno cottura, secondo che lo vogliano saluare assai tempo, e lo pongano in vasetti di terra inuetriati, del quale se ne potranno fare crostini, e minestra ancora, con herbette buone battute minute, e pane grattato dentro, si come si fa la minestra d'voua di Polli detta, la Viuaruola, e si condirà con oglio, e si seruirà calda con pepe sopra, e nell'istesso modo si potrà fare di Cauiale ordinario ancora, purche si dissali, e tenga a molle a bastanza in più acque, qual sarà buono in frittate ancora, con passerina di più dentro, e si seruirà calda con sugo di melangole, e spetie sopra.

Tonno, e Pesce spada, e loro qualità, e Cucina. Cap. III.

IL Tonno, e Pesce spada sono di vna medesima qualità, freddi nel primo grado, & humidi nel secondo, e la loro stagione sarà di Maggio per tutto l'Autunno, poiche in detto tempo saranno megliori, ma la loro carne è dura da digerire, & è cõtraria alli flemmatici, perche è scrementosa, e si accommoderanno in diuersi modi.

Tõno, e pesce spada, in tutte le viuãde che dello Storione si faranno.

Il Tonno, e Pesce spada, si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno dello Storione, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come quello, benche non saranno di tal bontà, e le teste delli sopradetti Pesci bisogna cucinarle fresche, perche si corrompono facilmente, e si faranno alesse in acqua, & aceto, con sale a bastanza dentro, con saluia, e rosmarino, e si seruiranno calde con oglio, pepe, & agresta, ouero aceto sopra con diuersi sapori bianchi in tondi.

Tonno nella pancia salata in Tarantello, qual sarà il profutto di tutte le viuãde da magro.

E la pancia del Tonno si potrà salare, qual sarà la meglior parte di detto Pescio, e se ne farà Tarantello, il quale sarà il profutto di tutte le viuande dà magro, e sarà buono in diuerse minestre di legumi, e della schiena del detto Tonno se ne farà Tonnina, la qual ancor lei sarà buona in diuerse viuande da magro, doppo che sarà dissalata alquanto, e del sopradetto Tarantello se ne faranno Crostate, con prouature fresche tagliate in fette sottili, doppo che sarà dissalato, e cotto in mosto cotto, e tagliato sottile come le dette prouature, compartite vgualmente con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, con butiro, & in giorno di magro, si tramezzerà con zibibo senz'ossi, ouero con agresta in grani, e si condiranno con oglio, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

Tõno nell'addobbo, & arosto, e sottestato.

E la carne delli sopradetti Pesci, in particolare quella del Tonno, si farà stare all'Addobbo di aceto forte, con spigoletti d'agli ammaccati, e saluia, con rosmarino dentro, con spetie a bastanza, per rispetto alla durezza, e cattiuo odore, che tiene la carne del detto Tonno, dalla testa in fuori,

e nel-

e nelle Pottaggierie, che si faranno si userà il mosto cotto, per metà di aceto, ouero agresta dentro, e si farà arosto in diuersi modi, e sotteſtato, e si seruirà con diuerse salse sopra, e saranno li megliori modi da cucinarlo.

E della polpa delli detti Pesci, e diuersi altri Pesci ancora, se ne potrà fare Piccadiglio, e compositione come quella delli polpettoni all'Inglese, con l'istessi ingredienti, e si farà in diuerse forme, o di volatili diuersi, ouero di Cosciotti di Castrato, & in altre diuerse forme ancora, conforme alli gusti. Tonno in polpettoni diuersi, in forma di volatili, e di Cosciotti di carne quadrupeda.

Leccia spetie di Storione, e sue qualità, e Cucina. Cap. IV.

LA Leccia è fredda in primo grado, & humida nel secondo, e la sua stagione sarà di Primauera per tutto l'Autunno, & ha la carne più bianca di quella dello Storione, benche non sia di tal bontà, se bene che da molti sia presa per Storione, con tutto che habbia la testa simile a quella della Palamida, e la sua scorza è liscia, e tira assai al colore di detta Palamida ancora, e sarà di dura digestione, e si accommoderà in tutti li modi dello Storione, eccetto che le sue voua, perche non saranno buone per far Cauiale, si come quelle del detto Storione, e si potrà accommodare come il Tonno, e Pesce spada ancora, si come sopra al lor Capitolo ho detto, da farla in Tarantello, e Tonnina in fuori, e si seruirà in tutti li modi di quelli, e la sua carne sarà più tenera di quella di detto Tonno, benche sia men buona di quella ancora. Laccia in tutte le viuande che si fanno dello Storione, e Tonno, e Pesce spada.

Salmone, e sue qualità, e Cucina. Cap. V.

IL Salmone è caldo, & humido in primo grado, e secco nel secondo, però il salpreso, ma quando che sarà fresco, è freddo in primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà di Maggio per tutto l'Autunno, benche del salato se ne troua tutto l'anno, ma il fresco non si troua in Italia, si come in Ispagna, in Siuiglia, e Portugallo, del quale è portato salpreso in Madrid, Villa del Rè di Spagna, e si pesca ancora nel Rodano nella lingua d'Ocha in Francia, e si accommoderà in diuersi modi, come sotto si diranno.

Il Salmone si potrà fare alesso, in acqua, & aceto forte con saluia, ò lauro dentro, per rispetto dell'odore, che tiene, e massime quando che sarà salpreso, doue che si farà stare a molle in più acque, e doppo cotto alesso, si seruirà con diuerse coprìture sopra, come con finocchietti bianchi, o sparagi, ouero con carcioffi, e cardi teneri attartuffolati, e con altre, e diuerse copriture ancora, con oglio, pepe, e sugo di limoncelli sopra, ouero agresta, e si seruirà senza copritura ancora, con verdura di herbette buone, ouero fiori sopra, condito come sopra, con sapor bianco in tondi, Salmone alesso, seruito cō diuerse copriture, e senza.

Salmone in diuerse bragiuole.

E si farà in diuerse bragiuole, doppo che sarà stato nell'Addobbo detto Salmone, tanto il salpreso, quanto il fresco, con finocchio forte, o pitartima sopra, e si seruiranno calde con diuerse salse, con pignuoli, e passerina sopra, ouero con parte di detto Addobbo.

Salmone stufato, & appasticciato.

E si potrà fare stufato, & appasticciato detto Salmone, doppo essere stato nell'Addobbo, con l'istessi regali, & ingredienti che si poneranno nello stufato, & appasticciato, dello Storione, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quello di detto Storione ancora.

Salmone fritto, e marinato & accarpionato.

E si potrà detto Salmone infarinare, e friggere, in qual si voglia parte, o spaccato per metà, o intiero, o veramente in bragiuole, secondo che sarà grosso, e si seruirà caldo con fugo di melangole sopra, e si potrà marinare, & accarpionare ancora.

Salmone in diuersi pasticci e pasticcetti.

E si farà in Pasticcio intiero, ouero in bocconi, cioè in pezzetti detto Salmone, & in diuersi Pasticcetti di Piccadiglio ancora, si come si farà della polpa dello Storione, e con l'istessi regali, & ingredienti dentro, si come sopra al Capitolo di detto Storione ho detto, e si seruiranno sì detto Pasticcio di Salmone intiero, cioè di pezza intiera, si come quello in bocconi, & anco li Pasticcetti caldi come quelli, con zuccaro sopra.

Interiori di Salmone fritti, & in diuersi pottaggi.

E l'interiori del detto Salmone, cioè l'voua, e latte, e fegato, quando che saranno freschi, si potranno infarinare, e friggere doppo lauati, e netti, e si seruiranno caldi con fugo di melangole, o limoncelli sopra, con pepe, e se ne potranno fare diuersi Pottaggietti ancora, con herbette buone, e cipollette tagliate minute, e soffritte dentro, ouero con mentuccia, e spigoletti d'agli ammaccati, con pignuoli, e passerina dentro, e con agresta in grani ancora, e si seruiranno caldi con detti regali sopra.

Ombrina grossa, e piccola, e loro qualità, e Cucina. Cap. VI.

L'Ombrina è calda temperatamente, & humida nel primo grado, e la sua stagione sarà di Primauera per tutto Agosto, se bene che sarà buona in ogni tempo: questo Pesce ha la scaglia bianca, e larga, & è nel numero delli buoni Pesci, qual sarà di buon nutrimento, e facile da digerire, e le meglior parti saranno la testa, e pancia, si come quella dello Storione, e si accommoderà come sotto.

Ombrina in tutte le viuande che dello Storione, e l'interiori ancora, & in Botarga, & in gelo, e bianco mangiare.

L'Ombrina si potrà accommodare in tutti li modi, che si faranno dello Storione, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà in tutti li modi di quello ancora, se bene che vorrà assai meno cottura, per rispetto che la sua carne è più tenera assai, & è più bianca ancora, e delle sue voua se ne farà bottarga, doppo salprese, e sfumate, & il latte, e fegato, con le dette voua, si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno dell'voua, latte, e fegato del detto Storione, e si seruiranno nell'istessi modi ancora, e la sua polpa sarà buona nel bianco mangia-

giare, & in gelatina ancora.

E l'Ombrina piccola, si accommoderà in tutti li modi sopradetti della grossa, e si farà alessa in vino bianco amabile, e si passerà per salsa di sugo di melangole, e limoncelli, con odore di garofani, e cannella dentro, con agresta, e zuccaro a bastanza, e si seruirà fredda, con mela, ò pera sciroppate, con fulignata sopra attorno il piatto, e si potrà seruire calda, con agresta in grappi sciroppata, e si potrà sottestare con butiro, & agresta in grani dentro, e con diuersi altri frutti ancora, con spetie a bastanza, doppo che sarà perlessata in vino, come sopra, e netta, e si potrà alligare con voua, & in giorno di magro con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruirà calda con cannella sopra. Ombrina piccola in tutte le viu: de del la grossa, & alessa, & accarpionata.

E si potrà fare accarpionata, e passarla per la sopradetta salsa, e si potrà seruire calda, e fredda con li sopradetti regali attorno, dell'alessa, e cotta in vino, e si potrà marinare ancora.

E si potrà cuocere in latte la sopradetta Ombrina, doppo netta, & inuolta in fette di Tarantello sottili tagliato per il longo, con alcuni tagli, si come quando si farà accarpionata, e spoluerizzata con spetie dolce a bastanza, e si legherà con spago attorno, ouero inuolta in drappo bianco, e si potrà coprire con sparagi, ouero con finocchietti bianchi, con fette di pane sotto, con parte di detto latte con butiro sopra, con cannella, & il Tarantello attorno per regalo, e parte sopra, e si seruirà calda, e l'interiori della detta Ombrina si accommoderanno in tutti li modi di quelli dell'Ombrina grossa, e si seruiranno come quelli ancora. Ombrina cotta in latte cō tarantello, e l'interiori cucinati come quelli della grossa.

Spigola, e sue qualità, e Cucina. Cap. VII.

LA Spigola è fredda, & humida nel secondo grado, e la sua stagione sarà nell'Autunno per fino alla Primauera, benche in ogni tempo sarà buona, perche è di buonissimo nutrimento, e di buona, e facile digestione, e la megliore sarà quella presa in acque dolci vicine al mare, e non in stagni: questo Pesce leua diuersi nomi secondo li Paesi, perche a Roma l'addimandano Spigola come sopra, e a Lucca Ragno, a Genoua Lupo, & a Venetia Varuoli, e si accommoderà in tutti li modi, e viuande, che si faranno dell'Ombrina grossa, e piccola, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruirà come detta Ombrina ancora, e così li suoi interiori pur si accommoderanno come quelli della detta Ombrina, e delle sue voua se ne farà bottarga come di quelle di detta Ombrina la qual sarà molto buona. Spigola ī tutte le viuande che dell'Ombrina si farāno, e così l'interiori ancora.

Dentale, e sue qualità, e Cucina. Cap. VIII.

IL Dentale è caldo nel primo grado, e secco nel secondo, e la sua stagione sarà di Settēbre per tutto Maggio, e la sua carne sarà più dura di

quella della ſopradetta Spigola, e perciò ſarà più dura da digerire ancora, benche ſia di gran nutrimento, ma ſarà contraria alli vecchi, e ſtomachi deboli, & alli flemmatici, e ſi accommoderà come ſotto.

Dentale in tutte le viuāde del ſalmone, & in gelo & in tutte le viuāde della polpa di Storione.

Il Dentale ſi potrà accommodare in tutti li modi ſopradetti, del Salmone, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e ſi ſeruirà come quello ancora, ſenza farlo ſtare nell'Addobbo, e maſſime quando che ſarà freſco, e ſe ne potrà fare gelo, qual ſarà delli buoni Peſci, che ſiano atti per ſimile viuanda, e della ſua polpa ſe ne farà Piccadiglio, ſi come della polpa di Storione, qual ſarà buona in tutte le viuande di quella, & in mineſtra ancora, e ſi ſeruirà in tutti li modi di quella, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e ſi potrà marinare, & accarpionare, ſi come il Salmone ſopradetto, & anco come l'Ombrina piccola, tanto il Dentale groſſo, quanto il piccolo.

Frauolino, e ſue qualità, e Cucina. Cap. IX.

IL Frauolino è temperato in alcune qualità, & è humido nel primo grado, e la ſua ſtagione ſarà di Nouembre per tutto Aprile, benche a Roma ne capita tutto l'anno, e ſarà di buon nutrimento, e facile alla digeſtione, e conferirà ad ogni compleſſione, eccetto che alli vecchi, e flemmatici, e ne vengano portati dalle riuiere di Siuiglia in Madrid, a doue habita il Rè di Spagna, ſopra certi carri; ma nelli freddi grandi quando che tirano le tramontane, accioche poſſino conſeruarſi per il longo camino, che vengano portati, quali li addimandano Veſſugos, e ſi accommoderanno in diuerſi modi.

Frauolino in tutte le viuāde, che del ſalmone, e dentale.

Il Frauolino tanto il groſſo, quanto il piccolo, ſe bene che non vengano molto groſſi, ſi potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che ſi faranno del Salmone, e Dentale, ſi come ſopra al loro Capitolo ho detto, e ſenza tenerli nell'Addobbo come ſaranno freſchi, e ſi ſeruiranno come detto Salmone, e Dētale, ſe bene che ſaranno megliori cotti aroſto, ſeruiti con diuerſi marinati ſopra, ouero aleſſi con diuerſe copriture, e ſenza, che in altra maniera accommodati.

Frauolino marinato, & accarpionato & in mineſtr.

E ſi potranno marinare, & accarpionare, e ſi ſeruiranno caldi, o freddi a beneplacitò, ſi come la ſopraderta Ombrina piccola, e della loro polpa ſe ne faranno diuerſe polpette, e polpettoni, tanto ripieni, e battuti con coſta di coltello, quanto di Piccadiglio, con loro regali dentro, e ſarà buona ancora in mineſtra, ſi come la polpa del detto Dentale, e ſi potra condire con butiro, & alligarla in voua, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e con anime di meloni ancora, e ſarà buona per conualeſcenti, e ſi ſeruirà calda con cannella ſopra.

Orata , e Triglia , e loro qualità , e Cucina . Cap. X.

L'Orata è temperata nel caldo , & è fecca nel primo grado , e la Triglia è calda in primo grado , e fecca nel fecondo , e la ftagione dell'Orata farà di Settembre per tutto Aprile, e farà di buon nutrimento , ma dura da digerire , e le megliori faranno le groffe , e che roffeggino, e prefe in mare non lutofo .

E della Triglia farà di Luglio per tutta la Primauera , ma ve ne fono di due forti , vna che tira al bigio, e l'altra al roffo, qual farà la megliore, purche fia alquanto groffa ; a Venetia le addimandano Barboni , & in Romagna Rofcioli , e quefte ancora non vorriano effere prefe in mare lutofo , e fi accommoderanno come fotto fi dirà .

L'Orata fi potrà accommodare in tutti li modi fopradetti che fi faranno del Frauolino , e Dentale , e fi feruirà come quelli ancora, fi come fopra alli loro Capitoli ho detto , fe bene che arofto , o veramente fritta farà nelli meglio modi cucinata, e fi feruirà calda la fritta con fugo di melangole fopra , e quella arofto con diuerfi marinati, con pignuoli , e pafferina dentro , fopra .

Orata in tutte le viuãde, che fi farãno del Frauolino, e Dentale.

E la Triglia fi potrà fare aleffa in acqua , & aceto , con fale a baftanza, e fi feruirà calda , con copritura , e fenza ancora, con oglio, pepe, & agrefta , ouero fugo di melangole fopra .

Triglia aleffa cõ copritura, e fenza.

E fi potrà fare detta Triglia in diuerfi Pottaggi, e fottestata, con oglio, ouero butiro, con agrefta in grani , ouero vua fpina dentro , con fpetie a baftanza , & altri diuerfi frutti in fettarelle ancora , e fi potrà alligare con voua sbattute con agrefta , ouero fugo di melangole dentro , fenza ponerui frutti , ouero in giorno di magro con latte di pignuoli , ouero di mandole dolci , e fi feruirà calda con cannella fopra, e fi farà come fopra doppo netta , con pignuoli , e pafferina , herbette buone battute minute dentro , e fi condirà con oglio di mandole ambrogine frefco, e farà buona per conualefcenti ancora , ma fi hauerà riguardo nel ponere della fpetiaria, e fi feruirà calda come fopra .

Triglia in diuerfi pottaggi e fottestata.

E della polpa di detta Triglia , fi potranno fare diuerfe polpettine a peretta , battuta minuta con herbette buone, pane grattato, pignuoli , e pafferina , con fpetie a baftanza dentro , e quando che non faranno per conualefcenti , fi potrà ponere Tarantello battuto minuto dentro ancora , e fi potranno fottestare con oglio di mandole , ouero di vliue , con butiro ancora , con agrefta , ouero fugo di melangole dentro , e fi alligheranno con latte di mandole , o di pignuoli , ouero con roffi d'voua , e fi feruiranno calde con detti regali fopra .

Triglia in diuerfe polpettine.

E fi farà detta Triglia arofto fu li carbõni , come li marinari, e fi feruirà calda con oglio , pepe , e fugo di melangole fopra , & arofto sù la graticola feruita come fopra , ouero con vna falfa di aceto forte bollito con pi-

Triglia arofto in diuerfi mod , e fritta

gnuo-

gnuoli, e passerina, ouero zibibo senz'ossi dentro, con cannella, e zuccaro a bastanza, purche il brusco superi il dolce, sopra, e si seruirà calda, e si potrà infarinare, e friggere, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole sopra, quali saranno li megliori modi di accommodarla.

Triglia accarpionata, e marinata.

E si potrà marinare, & accarpionare, e si seruirà calda, e fredda a beneplacito, e se ne potrebbono fare diuersi altri Pottaggi ancora, ma per essere detto Pesce tanto gentile, e tenero, basterà seruirlo nelli sopradetti modi.

Cefalo grosso, e piccolo, e loro qualità, e Cucina. Cap. XI.

IL Cefalo è freddo nel primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà di Settembre per tutto Marzo, se bene che se ne troua tutto l'Anno, e li megliori saranno quelli presi in mare, e non in stagni, nè in acque morte, qual sarà di buon nutrimento, e questo Pesce ancora leua diuersi nomi, Lucca, Firenze, & altri luoghi della Toscana l'addimandano Muggine, & in Romagna Mugello, però il piccolo, & à Roma Cefalo, e li grossi Migliaccine, e si accommoderà in diuersi modi come sotto si diranno.

Cefalo grosso e piccolo, alessi, seruiti con copritura, e senza, e salpimentati ancora.

Il Cefalo tanto grosso, quanto il piccolo, si potranno fare alessi in acqua con aceto, e sale dentro, con saluia, e rosmarino, e si seruiranno caldi con oglio, pepe, & aceto sopra, ouero agresta, o sugo di melangole, con diuersi sapori in tondi, e si potranno coprire con diuerse coprirure ancora, si come il Salmone sopradetto al suo Capitolo, e si seruiranno come detto Salmone ancora, & il Cefalo grosso si potrà salpimentare doppo cotto alesso, e datoli li suoi tagli, e si seruirà caldo, o freddo a beneplacito, con sugo di melangole, o limoncelli sopra.

Cefalo stufato, & appasticciato, e sottestato ancora.

E si potrà detto Cefalo fare stufato, & appasticciato, con prugne, pera, ò mela in fette, con tarantello dissalato dentro, con spetie a bastanza, pignuoli, e passerina, con oglio, ouero butiro, con agresta, ouero sugo di melangole dentro, con Carcioffi, e Cardi teneri attartuffolati, e si seruirà caldo con detti regali sopra.

E si potrà sottestare con li detti regali dentro, con tartuffoli, & altri regali ancora, e si seruirà caldo come sopra, e si potrà lardare con Tarantello, ouero Alici, tanto l'appasticciato, quanto il sottestato ancora, e massime quando che detto Cefalo sarà grosso, e si seruirà come sopra.

Cefali in pasticcio in bocconi, & intieri, da seruirsi caldi, e freddi

E si potrà detto Cefalo, tanto il grosso, quanto il piccolo, fare in pasticcio in pezzi, cioè in bocconi, con Tarantello dissalato in fette, con Cardi, e Carcioffi teneri, con spetie a bastanza dentro, con Pignuoli, e Passerina, & agresta in grani, & altri regali ancora, e si condirà con oglio, ouero butiro, e si rinfrescherà con latte di mandole, ouero di pignuoli, e con rossi d'voua ancora, con agresta, ò sugo di melangole dentro, e si seruirà cal-

do con zuccaro sopra.

E si potranno fare intieri detti Cefali in pasticcio, e si potranno seruire caldi, e freddi a beneplacito, con Tarantello in fette, e senza ancora, con spetie a bastanza dentro solamente.

E si potranno fare arosto su la graticola li detti Cefali, doppo netti, e passati per oglio, & aceto, con sale a bastanza, se però non fussero prima salpresi, e mentre che si anderanno cuocendo si terranno bagnati con detto oglio, & aceto, e si seruiranno caldi con diuerse salse sopra, con pignuoli, e passerina, ouero con detto oglio, & aceto sopra solamente, e con mandole monde, con zibibo bollito con mosto cotto, con odore di cannella dentro sopra, e si seruiranno caldi. — Cefali grossi, e piccoli arosto su la graticola.

E si potrà fare il Cefalo grosso arosto allo spedo, doppo netto, e lardato, con Tarantello dissalato, ò Alici, e si seruirà caldo come il sopradetto arostito su la Graticola, & il Cefalo piccolo si farà arosto, doppo tagliato in pezzi come l'Anguilla, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, e si seruirà caldo con sugo di melangole sopra. — Cefalo grosso e piccolo arosto allo spedo

E si potranno infarinare, e friggere detti Cefali tanto li grossi, quanto li piccoli, doppo scagliati, e netti, e si seruiranno caldi con sale, e sugo di melangole sopra, e si potranno marinare, & accarpionare, si come si farà del Carpione, e si seruiranno come quello; e li detti Cefali piccoli doppo fritti come sopra, si potranno seruire con vn sapore di agrestata sopra, fatto con mandole, ouero Noci peste, con mollica di pane imbeuerato con agresta, con odore d'aglio dentro, a chi gusterà, e stemperato con detta agresta alquanto liquido, seruito con cannella sopra, e si seruiranno caldi. — Cefalo grosso e piccolo, fritti, e marinati, & accarpionati.

E li sopradetti Cefali si potranno salare, e sfumare, e doppo tenuti a molle in più acque a bastanza, e dissalati, si potranno fare alessi, e si seruiranno caldi, ò freddi, con oglio, pepe, & aceto, ouero sugo di melangole sopra, e saranno buoni ancora con diuersi legumi doppo dissalati, come sopra, e cucinati insieme, ouero da per loro, e si seruiranno caldi con oglio, e pepe a bastanza sopra, e se ne potranno fare diuersi altri pottaggi, si come delli sopradetti Cefali freschi, & il simile si potrà fare di quelli che saranno solamente salpresi. — Cefali salati, e sfumati, seruiti alessi, doppo dissalati, & in pottaggierie.

E dell'interiori delli sopradetti Cefali se ne potranno fare diuersi pottaggi, si come di quelli della Spigola, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli, e si faranno a broetto alla Venetiana, con spetie, e zafferano a bastanza dentro, con herbette buone, e mandole soppeste, doppo che saranno soffritti con oglio a bastanza, e si seruiranno caldi con agresta, e li sopradetti regali sopra, con pignuoli, e passerina dentro ancora e si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi con sale, e sugo di melangole sopra. — Interiori di Cefali in tutte le viuande che qlli della Spigola si faranno, & à broetto, e fritti.

E dell'voua di detti Cefali se ne farà Bottarga, si come di quelle della sopradetta Spigola, doppo che saranno salate, e sfumate a bastanza, — Voua di Cefalo in bottarga

za,

gnuoli, e passerina, ouero zibibo senz'ossi dentro, con cannella, e zuccaro a bastanza, purche il brusco superi il dolce, sopra, e si seruirà calda, e si potrà infarinare, e friggere, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole sopra, quali saranno li megliori modi di accommodarla.

Triglia accarpionata, e marinata.

E si potrà marinare, & accarpionare, e si seruirà calda, e fredda a beneplacito, e se ne potrebbono fare diuersi altri Pottaggi ancora, ma per essere detto Pesce tanto gentile, e tenero, basterà seruirlo nelli sopradetti modi.

Cefalo grosso, e piccolo, e loro qualità, e Cucina. Cap. XI.

IL Cefalo è freddo nel primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà di Settembre per tutto Marzo, se bene che se ne troua tutto l'Anno, e li megliori saranno quelli presi in mare, e non in stagni, nè in acque morte, qual sarà di buon nutrimento, e questo Pesce ancora leua diuersi nomi, Lucca, Firenze, & altri luoghi della Toscana l'addimandano Muggine, & in Romagna Mugello, però il piccolo, & à Roma Cefalo, e li grossi Migliaccine, e si accommoderà in diuersi modi come sotto si diranno.

Cefalo grosso e piccolo, alessi, seruiti con copritura, e senza, e salpimentati ancora.

Il Cefalo tanto grosso, quanto il piccolo, si potranno fare alessi in acqua con aceto, e sale dentro, con saluia, e rosmarino, e si seruiranno caldi con oglio, pepe, & aceto sopra, ouero agresta, o sugo di melangole, con diuersi sapori in tondi, e si potranno coprire con diuerse coprirure ancora, si come il Salmone sopradetto al suo Capitolo, e si seruiranno come detto Salmone ancora, & il Cefalo grosso si potrà salpimentare doppo cotto alesso, e datoli li suoi tagli, e si seruirà caldo, o freddo a beneplacito, con sugo di melangole, o limoncelli sopra.

Cefalo stufato, & appasticciato, e sottestato ancora.

E si potrà detto Cefalo fare stufato, & appasticciato, con prugne, pera, ò mela in fette, con tarantello dissalato dentro, con spetie a bastanza, pignuoli, e passerina, con oglio, ouero butiro, con agresta, ouero sugo di melangole dentro, con Carcioffi, e Cardi teneri attartuffolati, e si seruirà caldo con detti regali sopra.

E si potrà sottestare con li detti regali dentro, con tartuffoli, & altri regali ancora, e si seruirà caldo come sopra, e si potrà lardare con Tarantello, ouero Alici, tanto l'appasticciato, quanto il sottestato ancora, e massime quando che detto Cefalo sarà grosso, e si seruirà come sopra.

Cefali in pasticcio in bocconi, & intieri, da seruirsi caldi, e freddi

E si potrà detto Cefalo, tanto il grosso, quanto il piccolo, fare in pasticcio in pezzi, cioè in bocconi, con Tarantello dissalato in fette, con Cardi, e Carcioffi teneri, con spetie a bastanza dentro, con Pignuoli, e Passerina, & agresta in grani, & altri regali ancora, e si condirà con oglio, ouero butiro, e si rinfrescherà con latte di mandole, ouero di pignuoli, e con rossi d'voua ancora, con agresta, ò sugo di melangole dentro, e si seruirà caldo

do con zuccaro ſopra.

E ſi potranno fare intieri detti Cefali in paſticcio, e ſi potranno ſeruire caldi, e freddi a beneplacito, con Tarantello in fette, e ſenza ancora, con ſpetie a baſtanza dentro ſolamente.

Cefali groſsi, e piccoli aroſto ſu la graticola.

E ſi potranno fare aroſto ſu la graticola li detti Cefali, doppo netti, e paſſati per oglio, & aceto, con ſale a baſtanza, ſe però non fuſſero prima ſalpreſi, e mentre che ſi anderanno cuocendo ſi terranno bagnati con detto oglio, & aceto, e ſi ſeruiranno caldi con diuerſe ſalſe ſopra, con pignuoli, e paſſerina. ouero con detto oglio, & aceto ſopra ſolamente, e con mandole monde, con zibibo bollito con moſto cotto, con odore di cannella dentro ſopra, e ſi ſeruiranno caldi.

Cefalo groſſo e piccolo aroſto allo ſpedo

E ſi potrà fare il Cefalo groſſo aroſto allo ſpedo, doppo netto, e lardato, con Tarantello diſſalato, ò Alici, e ſi ſeruirà caldo come il ſopradetto aroſtito ſu la Graticola, & il Cefalo piccolo ſi farà aroſto, doppo tagliato in pezzi come l'Anguilla, con croſta di pane grattato, zuccaro, e cannella ſopra, e ſi ſeruirà caldo con ſugo di melangole ſopra.

Cefalo groſſo e piccolo, fritti, e marinati, & accarpionati,

E ſi potranno infarinare, e friggere detti Cefali tanto li groſſi, quanto li piccoli, doppo ſcagliati, e netti, e ſi ſeruiranno caldi con ſale, e ſugo di melangole ſopra, e ſi potranno marinare, & accarpionare, ſi come ſi farà del Carpione, e ſi ſeruiranno come quello; e li detti Cefali piccoli doppo fritti come ſopra, ſi potranno ſeruire con vn ſapore di agreſtata ſopra, fatto con mandole, ouero Noci peſte, con mollica di pane imbeuerato con agreſta, con odore d'aglio dentro, a chi guſterà, e ſtemperato con detta agreſta alquanto liquido, ſeruito con cannella ſopra, e ſi ſeruiranno caldi.

Cefali ſalati, e ſfumati, ſeruiti aleſſi, doppo diſſalati, & in pottaggierie,

E li ſopradetti Cefali ſi potranno ſalare, e ſfumare, e doppo tenuti a molle in più acque a baſtanza, e diſſalati, ſi potranno fare aleſſi, e ſi ſeruiranno caldi, ò freddi, con oglio, pepe, & aceto, ouero ſugo di melangole ſopra, e ſaranno buoni ancora con diuerſi legumi doppo diſſalati, come ſopra, e cucinati inſieme, ouero da per loro, e ſi ſeruiranno caldi con oglio, e pepe a baſtanza ſopra, e ſe ne potranno fare diuerſi altri pottaggi, ſi come delli ſopradetti Cefali freſchi, & il ſimile ſi potrà fare di quelli che ſaranno ſolamente ſalpreſi.

Interiori di Cefali in tutte le viuande che q̃lli della Spigola ſi faranno, & à broetto, e fritti,

E dell'interiori delli ſopradetti Cefali ſe ne potranno fare diuerſi pottaggi, ſi come di quelli della Spigola, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e ſi ſeruiranno come quelli, e ſi faranno a broetto alla Venetiana, con ſpetie, e zafferano a baſtanza dentro, con herbette buone, e mandole ſoppeſte, doppo che ſaranno ſoffritti con oglio a baſtanza, e ſi ſeruiranno caldi con agreſta, e li ſopradetti regali ſopra, con pignuoli, e paſſerina dentro ancora e ſi potranno infarinare, e friggere, e ſi ſeruiranno caldi con ſale, e ſugo di melangole ſopra.

Voua di Cefalo in bottarga

E dell'voua di detti Cefali ſe ne farà Bottarga, ſi come di quelle della ſopradetta Spigola, doppo che ſaranno ſalate, e ſfumate a baſtanza,

za, qual sarà buona per Antipasto, e con le frutte ancora, tagliata in fette sottili, seruita con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra in piatto d'argento, ò altro vaso sopra a scaldauiuande.

Corbo, e Coruetto, e loro qualità, e Cucina. Cap. XII.

IL Pesce Coruo ha la scaglia più minuta della Spigola, & è maritimo, benche se ne piglino in Stagni ancora; sarà caldo in primo grado, e secco nel secondo, e sarà di gran nutrimento, ma duro alla digestione, e contrario alli Vecchi, e stomachi deboli, e la sua stagione sarà di Aprile per tutto Luglio, se bene che se ne trouano tutto l'Anno, e li megliori saranno quelli pescati in mare, ouero alla bocca de' fiumi, e si accommoderà in diuersi modi.

Corbo, e corbetto in tutte le viuāde che delli Cefali si faranno, & in gelarina.

Il Corbo grosso, e Corbetto si accommoderanno in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Cefalo grosso, e piccolo, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come detti Cefali ancora, e saranno più buoni per far Gelo, perche la loro carne è più dura di quella delli detti Cefali, e sarà quasi simile a quella del Dentale.

Laccia, e sue qualità, e Cucina. Cap. XIII.

LA Laccia è Pesce di mare, ma il più delle volte si piglia alle bocche delli fiumi, & in acque dolci, & è fredda nel primo grado, e humida nel secondo, e la sua stagione sarà di Primauera per tutto Giugno, e sarà di buon nutrimento, e facile alla digestione, e le megliori saranno quelle prese in acque dolci, perche saranno meno secche di quelle che sono prese in mare, e si accommoderanno in diuersi modi, come sotto si intenderanno.

Laccia alessa, e con diuerse copriture, e senza, e salpresa.

La Laccia, cioè Cheppia si farà alessa in acqua, & aceto, con sale dentro, e si seruirà calda, con oglio, pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra con verdura di herbette, e diuersi sapori, in tondi, e si potrà coprire con diuerse copriture ancora, o con sparagi doppo perlessati, e soffritti, con oglio, ouero butiro, o con carcioffi teneri, e torsetti di lattuga attartuffolati, o veramente con peselli, con scorza teneri, e si seruirà calda, con oglio, pepe, e sugo di melangole, o agresta come la sopradetta senza copritura.

Laccia salpimentata.

E si farà alessa come sopra doppo salpresa, e si seruirà come sopra, e si potrà salpimentare, e si seruira in saluietta bianca regalata con fette di Tarantello dissalato, cotto in mosto cotto attorno, e con diuersi sapori in tondi, seruita fredda.

Laccia arosto e sottestata, e fritta, e mari

E si potrà fare arosto sù la graticola, e sottestata detta Laccia, si come il Cefalo nell'istessi modi sopradetti al suo Capitolo, e si seruira come quello.

E si

E si potrà infarinare, e friggere doppo netta, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole sopra.

rata, & accarpionata, & in bragiuole.

E si potrà marinare, & accarpionare ancora, e si potrà fare in diuerse bragiuole si come del Salmone, se bene che non saranno di tal bontà, rispetto alla gran quantità di lische, e dell'interiori di detta Laccia, cioè l'voua, e latte, si accommoderanno in tutti li modi di quelli del sopradetto Cefalo, e si seruiranno come quelli ancora.

Interiori di Laccia cucinati come quelli del Cefalo.

E si farà in Pasticcio detta Laccia da seruirsi caldo, e freddo, a beneplacito, si come il sopradetto Cefalo, con l'istessi regali dentro.

Laccia in pasticcio.

Pesce Cappone, e sue qualità, e Cucina. Cap. XIV.

IL Pesce Cappone è freddo, & humido temperatamente, e la sua stagione sarà di Ottobre per tutto Maggio, e sarà di buon nutrimento, e facile da digerire, perche la sua carne è molto gentile, e sarà buona per ogni complessione, & il meglior sarà il più grosso, se bene che vi sia vn'altro Pesce quasi simile, che ha sù la schiena vna scaglia come lo Storione, quale à Venetia l'addimandano Lucerna, & in Lucca Organo, e si accommoderà in diuersi modi.

Il Pesce Cappone si potrà fare alesso in acqua, e sale, e si seruirà caldo con oglio, & agresta sopra, ouero con sugo di melangole, e pepe, e verdura di herbette buone, con sapor di mandole in tondi, e si potrà coprire con diuerse coprìture, si come la sopradetta Laccia.

Pesce Cappone alesso con copritura, e sēza, & in polpette, e pottaggierie diuerse e nel bianco mãgiare, & in minestra.

E della sua polpa se ne faranno diuerse polpette, si come della polpa di Triglia, nell'istessi modi che sopra al Capitolo di detta Triglia ho detto, e si seruiranno come quelle, e saranno buone per conualescenti ancora; e sarà buona detta polpa nel mangiar bianco con latte di mandole, e farina di amido, ouero di riso, con zuccaro, & acqua rosa a bastanza dentro, e se ne faranno diuersi Pottaggietti, conditi con oglio di mandole dolci fresco, quali saranno buoni per conualescenti ancora, e sarà buona in minestra detta morsellata alla Fiorentina.

E si potrà sottestare detto Pesce Cappone intiero, con diuersi frutti dentro, con spetie a bastanza, e si seruirà caldo con detti frutti sopra, e si farà arosto sù la graticola, e si seruirà caldo con zibibo bollito con salsa reale, e mandole monde, ouero pignuoli sopra; e si potrà infarinare, e friggere, doppo netto, e si seruirà caldo con sugo di melangole sopra, ma cotto alesso come sopra sarà nel meglior modo accommodato.

Pesce Cappone sottestato, & Arosto, e fritto.

Scorfano, e sue qualità, e Cucina. Cap. XV.

LO Scorfano è freddo in primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà di Settembre per tutto Aprile, il megliore sarà quello che più rosseggia, perche ve ne sono di più colori, & è Pesce

marittimo, e la sua scorza è senza scaglia, qual sarà di gran nutrimento, ma duro alla digestione, perche la sua carne è dura assai, e si accommoderà in diuersi modi come sotto.

Scorfano in tutte le viuande, che del pesce Cappone si faranno.

Il Pesce Scorfano si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno del sopradetto Pesce Cappone, e si seruirà come quello, se bene che detto Scorfano ha la carne assai più dura, e perciò vorrà più cottura ancora, e non sarà buono per conualescenti, e si farà alesso con vino, & aceto con aromati a bastanza dentro, e con acqua, e sale ancora, e si seruirà come il sopradetto Pesce Cappone, benche questo ancora sarà megliore alesso, & in diuersi Pottaggi, con diuerse sorti di frutti dentro, che in altra maniera cucinato.

Rombo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XVI.

IL Rombo è caldo in primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà di Nouembre, per tutto l'Anno, questo è nel numero delli Pesci larghi di mare, & è ouato, e rotondo più che la Linguatta, ma vengano più grossi assai, e sarà nel numero delli buoni Pesci, e di buon nutrimento, e facile alla digestione, e si accommoderà in diuersi modi.

Rombo alesso seruito cō copriture diuerse, ò senza.

Il Pesce Rombo si farà alesso, e si seruirà caldo con oglio, pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra, con verdura di herbette, e diuersi sapori in tondi, e si potrà coprire con diuerse copriture, si come la Laccia, e si seruirà nell'istessi modi di quella, si come sopra al Capitolo di detta Laccia ho detto, e sarà megliore assai.

Rombo in diuersi pottaggi, & a bruetto alla Venetiana.

E si potrà fare in diuersi Pottaggi, detto Rombo con diuersi frutti dentro, & a bruetto alla Venetiana, doppo netto, e soffritto in oglio, ouero butiro, con acqua calda, vino bianco per metà di agresta, con spetie, e zafferano a bastanza dentro, con herbette battute minute, pignuoli, e passerina, e si allighera con voua, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruirà caldo con detti ingredienti sopra.

Rombo sottestato ripieno, e senza riempitura.

E si potrà fare sottestato, e ripieno detto Rombo, doppo netto, con polpa di altri Pesci battuta minuta con Tarantello dissalato, & herbette buone, con pane grattato, e mandole, e nosci soppeste dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, con Ostraghe soffritte, con codette di Gambari dentro, e si condirà con oglio, ouero butiro, con diuersi frutti tagliati in fette dentro, con agresta, ouero sugo di melangole, e si seruirà caldo con detti regali di frutti sopra.

E si farà sottestato come sopra senza riempitura ancora, con detti frutti, dentro, e si seruirà caldo, come il ripieno sopradetto.

Rōbo arosto su la graticola.

E si farà detto Rombo arosto sù la graticola doppo scorticato, e netto, spoluerizzato con sale, e finocchio forte, soppesto, e si bagnerà con oglio, & aceto forte, e si seruirà caldo, con detto oglio, & aceto sopra, ouero con pignuoli, e passerina, bolliti in aceto, con zuccaro, e spe-

e spetie a bastanza dentro, sopra.

E si potrà fare in Pasticcio detto Rombo intiero da seruirsi caldo, e freddo, a beneplacito, con fette di Tarantello dissalato, e spetie a bastanza dentro, ma prima si condirà con oglio, ouero butiro, e quando si seruirà caldo detto Pasticcio, si poneranno pignuoli, e passerina, con tartuffoli, e prugnuoli, & agresta in grani dentro; e si potrà rinfrescare con voua sbattute con agresta, o sugo di melangole dentro, ouero con latte di mandole, e si seruirà con zuccaro sopra, e si poneranno altri regali ancora, e sarà buono detto Rombo da fare in gelo con le sue compositioni dentro. Rombo in pasticcio, & in gelo.

E si potrà infarinare, e friggere detto Rombo, doppo che sarà netto come sopra ho detto, e si seruirà caldo con sale, e sugo di limoncelli, ouero agresta sopra, e si potrà marinare, & accarpionare, e si seruirà caldo, e freddo, a beneplacito, & li suoi interiori doppo lauati, e netti, si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi come il sopradetto Rombo, e delle sue voua se ne farà bottarga, si come di quelle d'Umbrina, e Spigola, si come sopra alli loro Capitoli ho detto, e si seruiranno come quelle ancora. Rombo fritto e marinato, & accarpionato. Interiori di Rombo fritti e l'voua in bottarga.

Pesce Gallo, cioè san Pietro, e sue qualità, e Cucina. Cap. XVII.

IL Pesce san Pietro è freddo in primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà di Decembre, per tutto Maggio: questo Pesce è marittimo, e da alcuni vien addimandato Pesce gallo, qual si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del Rombo, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà in tutti li modi di detto Rombo, ma non sarà dell'istessa bontà, ne meno sarà buono per farne gelo, per rispetto che non ha molta polpa, e sarà nel numero delli Pesci piatti, e cucinato allesso, sarà nel meglior modo accommodato. Pesce san Pietro in tutte le viuãde che si faranno del Rombo.

Linguatta, cioè sfoglia, e Pesce passera, e loro qualità, e Cucina. Cap. XVIII.

LA Linguatta, da alcuni addimandata Sola, e Sfoglia, & il Pesce passera, sono di vna medesima qualità, freddi in primo grado, & humidi nel secondo, e la loro stagione sarà di Nouembre, per tutto Aprile, se bene che se ne trouano tutto l'Anno, quali saranno di buon nutrimento, ma duri alla digestione, per la loro viscosità; e questi ancora sono nel numero delli Pesci piatti, e saranno contrarij alli flemmatici, e stomachi deboli, e si accommoderanno come sotto si dirà.

La Linguatta, e Pesce passera si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che sopra ho detto che si faranno del Rombo, e così si seruirãno ancora nell'istessi modi che sopra al suo Capitolo ho detto di quello. Linguatta, e Pesce Passera in tutte le viuande che del Rombo si faranno.

E si faranno in Pasticcio ancora, si come detto Rombo, ma quando detti Pesci saranno grossi, e le Linguatte nelli meglior modi cucinate, saranno, essendo fritte, arosto, e sottestate, senza riempitura, e con la riempitura del sopradetto Rombo, & ancora cō la polpa di dette Linguatte battuta minuta, e di diuersi altri Pesci, e con poluere di mostacciuoli fini dentro, e si sottesteranno come detto Rombo, con oglio, ouero butiro, con carcioffi, e cardi teneri attartuffolati con tartuffoli dentro, e si seruiranno calde con detti regali sopra, e quelle arosto, si seruiranno calde, con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, ouero con agresta in grani sciroppata, e così le sottestate ancora.

Razza, Squadro, & Occhiatella, e loro qualità, e Cucina. Cap. XIX.

LA Razza è calda in primo grado, & humida nel secondo, e la sua stagione sarà di Marzo per tutto Nouembre; di questi Pesci ve ne sono di trè sorti, vno de' quali si addimanda Squadro, & ha gran corpo, e grosso, & è largo di coda, e l'altro si addimanda Occhiatella, qual è simile alla detta Razza, ma tiene alcune macchie sopra il dorso, che paiono Occhi, e perciò leua tal nome, se bene che sia di color diuerso, ma è di vna medesima qualità, perche sono tutti di grosso nutrimento, e duri da digerire, tra' quali la megliore sarà la detta Razza, e si accommoderanno in diuersi modi.

Razza alessa seruita con diuerse coprit[u]re, e senza.

La Razza si farà alessa doppo netta dalla sua viscosità, e si seruirà calda con oglio, pepe, & agresta sopra, con sapor di agliata in tondi, e si potrà coprire con diuerse coprituri ancora, si come il Rombo sopra detto al suo luogo, e si seruirà calda come sopra.

Razza in diuersi pottaggi & a broetto alla Veneciana.

E si farà in diuersi Pottaggi, con frutti diuersi dentro, e con herbette buone battute minute, e spetie a bastanza, ouero con cipollette soffritte, & agresta in grani dentro, e si seruirà calda con detti regali sopra; e si potrà fare a broetto alla Venetiana, si come il sopradetto Rombo, e si seruirà come quello ancora, benche non sia di tal bontà.

Razza in diuerse polpette

E della polpa di detta Razza, se ne faranno diuerse polpette, battuta minuta con Tarantello dissalato, & herbette buone, con pane grattato, pignuoli, e passerina dentro, con spetie, & agresta in grani al suo tempo, e si potranno sottestare, con oglio, ouero butiro, con agresta, o sugo di melangole dentro, e si allígheranno con voua, ouero con latte di mandole, e si seruiranno calde con cannella sopra.

Razza fritta, & il fegato ancora.

E si potrà, tanto la Razza grossa doppo netta, e tagliata in pezzi, quanto la piccola intiera infarinare, e friggere, e si seruiranno calde con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, e con agliata in tondi ancora; & il fegato della sopradetta Arzilla grossa si potrà friggere, e seruire come la sopradetta Razza, se bene che non sarà molto buono, e si potrà marina-

rinare, & accarpionare ancora.

E ad vn bisogno si farà in Pasticcio la detta Razza grossa, si come il Rombo sopradetto al suo Capitolo, e si seruirà come quello, ma non sarà di tal bontà. Razza in pasticcio seruito calda, e freddo.

E delle trippe di detta Arzilla grossa, se ne faranno diuersi Pottaggi doppo hauerle tenute nell'Addobbo, di aceto forte, con sale, lauro, e saluia dentro a bastanza, e lauate a più acque, e cotte più che per metà in acqua, con aceto, e sale a bastanza dentro, e tagliate in fette, e soffritte con oglio, e mentuccia, maggiorana, e con herbette buone battute minute dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, ouero con cipollette tagliate minute, con dette herbette buone solamente, con vino bianco per metà di agresta, ouero sugo di limoncelli, e si potranno alligare, quelle che non vi saranno le dette cipollette dentro, con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruiranno calde con cannella sopra. E nelli sopradetti modi della detta Razza si potranno accommodare lo Squadro, & Occhiatella, ma non saranno di simil bontà. Trippe di Razza in diuersi pottaggi. Squadro. & Occhiatelle. I tutte le viuā de che della Razza si faranno.

Merluzzo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XX.

IL Merluzzo è caldo in primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà d'Agosto, per tutto Aprile, e sarà di mediocre nutrimento, ma duro alla digestione; e perche questo Pesce è marittimo, e per la salsedine delle acque, sarà perciò men viscoso, e si accommoderà come sotto si dirà.

Il Merluzzo si farà alesso in acqua, & aceto, con sale a bastanza dentro, rispetto che questo Pesce di sua natura è molto insipido, e si seruirà caldo con oglio, pepe, & aceto sopra, e con verdura di herbette buone, & agliata in tondi, e si potrà coprire con diuerse coprture ancora, e si seruirà caldo come sopra, & in cambio di aceto, si ponerà sugo di melangole, ò agresta sopra. Merluzzo alesso seruito cō diuerse copriture, e senza.

E si potrà fare arosto sù la graticola detto Merluzzo, doppo che sarà netto, & salpreso, e si seruirà caldo con oglio, pepe, & aceto sopra, e si farà in bragiuole, arosto, e sottestate, doppo salprese, e sbruffate con aceto forte, con pepe, o pitartima sopra, e si seruiranno calde con oglio, & aceto sopra, ouero con pignuoli, e zibibo bollito in detto aceto con spetie dentro sopra. Merluzzo arosto, & in diuerse bragiuole.

E si potrà infarinare, e friggere detto Merluzzo, doppo che sarà netto, e salpreso, e si seruirà caldo con sugo di melangole sopra, e si potrà fare in Pasticcio, si come la sopradetta Razza, & in diuersi Pottaggi, si come detta Arzilla ancora, e si seruirà in tutti li modi di quella, si come sopra al suo Capitolo ho detto. Merluzzo fritto, & in pasticcio, si come la Razza, & in diuersi pottaggi ancora.

E si potrà salare detto Merluzzo, e sfumare, ouero seccare al Sole, spaccato in mezzo per schiena, qual sarà buono in diuerse viuande, doppo es- Merluzzo salato in diuersi pottaggi, e fritto.

essere stato a molle in acqua calda, e mutato in più acque, e dissalato, si come vsano in Spagna, qual l'addimandano baccalà, doue che si potrà fare in diuersi pezzi, e soffriggerli con oglio, & herbette buone battute minute, con spigoletti d'agli dentro, e si seruirà caldo, con pepe, e sugo di melangole, ouero agresta sopra.

E doppo che sarà soffritto come sopra, si ponerà in vaso con mosto cotto, per metà di agresta, con spetie a bastanza dentro, con pignuoli, e passerina, e si seruirà caldo con detti regali sopra.

E si potrà infarinare, e friggere, con spigoletti d'agli ammaccati dentro, e si seruirà caldo con pepe, e sugo di melangole sopra.

Sgombro, e Suero, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXI.

IL Pesce Sgombro è caldo in primo grado, & humido nel secondo, e dell'istessa qualità sarà il Suero ancora, ma se bene questi Pesci sono Maritimi, non sono però molto buoni, perche sono ordinarij, e di cattiuo nutrimento, e duri alla digestione, e la loro stagione sarà di Aprile per tutto Settembre, e lo Sgombro è di colore azurro, e tira al color del solfo, & è senza scaglia, e nella Prouenza ve ne sono quantità, e non vi sarà molta differenza vno dall'altro, eccetto che il Suero ha certe spine dal mezzo indietro, e si accommoderanno in tutti li modi, e viuande che si faranno del Merluzzo fresco, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come detto Merluzzo, se bene che non saranno di tal bontà.

Sgõbro, e Suero in tutte le viuande che si faranno del Merluzzo fresco.

E di questi ancora li meglior modi da cucinarli saranno arosto, & in diuerse bragiuole, e fritti, seruiti con diuerse salse, e marinati sopra, e li fritti si seruiranno caldi con sale, e sugo di melangole sopra.

Botta trigia, e Guo, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXII.

LA Botta Trigia si troua in mare, & in acque dolci, e perciò sarà differente di qualità, perche quella di acqua dolce sarà fredda, & humida, e quella di mare sarà calda in primo grado, & humida nel secondo, rispetto all'acque salate; e dell'istesse qualità sarà il Guo, come Pesce Maritimo, quali saranno di buon nutrimento, e facili alla digestione, poiche sono facili da corrompersi ancora, per essere assai gentili, e perciò bisognerà cucinarli freschi, e la loro stagione sarà di Settembre per tutto Maggio, e le parti loro megliori saranno li fegati, e massime quello della Botta trigia, se bene che a Roma non ve ne capità, se non di piccole, quali le adimandano Marzoni, e Capi grossi, & in Lucca Carcobbisi, e Chiozzi, ma a Milano se ne trouano in quantità non mol-

molte groſſe, & è Peſce ſenza ſcaglia, qual ſi accommoderà in diuerſi modi come ſotto.

La Botta trigia eſſendo groſſa ſi farà aleſſa, e così il Guo, in acqua, e ſale, con aceto dentro, e ſi ſeruiranno caldi con oglio, pepe, & aceto ſopra, e ſi potranno coprire con finocchietti bianchi, e con altre copriture ancora, e ſi ſeruiranno caldi, con oglio, pepe, e ſugo di melangole, ò agreſta ſopra. Botta trigia, e Guo aleſſi, ſeruiti cō diuerſe coprirure, e ſenza.

E ſi potranno fare in diuerſi pottaggi detta Botta Trigia, e Guo, doppo che ſaranno lauati, e netti, con herbette buone battute minute, con pignuoli, e paſſerina dentro, e diuerſi altri frutti ancora, con ſpetie a baſtanza, ouero con cipollette ſoffritte, e ſi ſeruiranno caldi con detti regali ſopra. Botta trigia, e Guo in diuerſi pottaggi.

E ſi potranno fare abroetto alla Venetiana, con vino bianco per metà di agreſta, ò ſugo di melangole, con ſpetie, e zafferano a baſtanza dentro, e ſi aſſigheranno con latte di mandole, o di pignuoli, e ſi ſeruiranno caldi come ſopra.

E ſi potranno fare aroſto ſu la graticola, e ſu le bragie detta Botta trigia, e Guo, e ſi ſeruiranno caldi con oglio, pepe, & aceto ſopra, ouero agreſta. Botta trigia, e Guo aroſto in diuerſi modi, e fritti, e marinati, & accarpionati, & il fegato di detti fritto.

E ſi potranno infarinare, e friggere doppo netti, e ſi ſeruiranno caldi con ſale, e ſugo di melangole ſopra, e ſi potranno marinare, & accarpionare, ſe bene che ſiano così gentili, e facilmente ſi romperanno in pezzi, & il fegato delli detti peſci ſi potrà infarinare, e friggere, e ſi ſeruirà caldo come li ſopradetti peſci, e ſarà la meglior parte che habbino, ſi come ſopra ho detto.

Salpa, e ſue qualità, e Cucina. Cap. XXIII.

LA Salpa è calda in primo grado, & humida nel ſecondo, ſi come tutti li altri Peſci marittimi, e la ſua ſtagione ſarà di Giugno per tutto Decembre, ſe bene che a Roma ne capita tutto l'Anno, e così nelle riuiere della prouenza, doue ſe ne trouano quantità, benche ſia Peſce molto ordinario, perche tiene molte liſche, e la ſua carne è molto dura, e di cattiuo nutrimento, e di dura digeſtione ancora, doue che detto Peſce ſarà più bello che buono, perche tira al color pauonazzo, & ha certe righette gialle aſſai più di quelle dell'Orata, e ſi potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che ſi faranno della ſopradetta Botta Trigia, e Guo, ſe bene che non ſarà così buona, ma cucinata aroſto, & fritta, ſaranno li meglior modi accommodata. Salpa in tutte le viuāde, che della Botta trigia, e Guo ſi faranno.

Pe-

Pesce Palombo, e Pappagallo e loro qualità, e Cucina. Cap. XXIV.

IL Pesce Pappagallo, e Palombo, sono freddi, & humidi in primo grado, e la loro stagione sarà di Decembre per tutto Maggio, e se bene che detti Pesci siano addimandati vno Palombo, e l'altro Pappagallo, nientedimeno il Pesce Palombo non ne ha somiglianza, eccetto che le sue voua, le quali sono di simile grandezza a quelle delli Palombi, e l'altro è solamente del colore del Pappagallo, questi non sono Pesci recipienti se non per gente bassa, perche sono di cattiuo nutrimento, e viscosi, altro di buono non vi è che l'voua del detto Pesce Palombo, quali si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno calde con sale, e sugo di melangole sopra, e se ne potranno fare altri Pottaggietti ancora.

Pesce Palōbo, e Pappagallo in tutte le viuāde che del la salpa si faranno.

Et li sopradetti Pesci ad vn bisogno volendoli cucinare, si faranno in tutte le viuande della sopradetta Salpa, e Bottatrigia, e così si seruiranno ancora, se bene che siano meno buoni.

Sarde, & Alicette, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXV.

LA Sarda grossa, & Alicette, quali sono d'vna medema spetie, eccetto che vna è più grossa, e l'altra è più piccola; sono fredde nel principio del primo grado, & humide nel fine del medemo, e la loro stagione sarà di Ottobre, per tutto Aprile, benche in ogni tempo saranno buone, e di buon nutrimento, ma in Primauera saranno megliori che in altra stagione, e si accommoderanno come sotto si dirà.

Sarde, & Alicette in diuersi pottaggi.

Le Sarde, & Alicette, si faranno in diuersi Pottaggi doppo nette, e soffritte con oglio, & herbette buone battute minute cō spigoletti d'agli ammaccati dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, con agresta, ouero sugo di melangole, o veramente si ponerà vino bianco per metà di agresta, ouero sugo di melangole dentro, e si seruiranno calde con detti regali, & ingredienti sopra.

Sarde, & Alicette in diuerse polpette, & riempiture di pesci; cioè la loro polpa.

E si potranno fare dette Sarde in polpette, battuta la polpa di dette minuta con herbette buone, Tarantello dissalato, con pignuoli, e passerina, e pane grattato dentro, con spetie a bastanza, e si sottesteranno con oglio, ouero butiro, e si allligheranno con voua, ouero con latte di mandole, e si seruiranno calde con cannella sopra.

E sarà buona ancora detta compositione per riempitura di diuersi Pesci, con mandole, e nosci, soppeste di più dentro; & in alcune delle dette riempiture si ponerà scorza di Cedro candita ancora, in fette sottili, ouero a datetti dentro.

E si faranno diuersi Pasticcetti ancora di dette Sarde, & Alicette, battuta

tuta la loro polpa minuta, con Tarantello diſſalato, con agreſta in grani, pignuoli, e paſſerina, con ſcorza di Cedro candita dentro, con ſpetie a baſtanza, e codette di Gambari, tartuffoli, e prugnuoli, e ſi condiranno con oglio, ouero butiro, e ſi potranno rinfreſcare con latte di mandole, o di pignuoli, e con vn brodetto d'voua sbattute con agreſta dentro ancora, e ſi ſeruiranno caldi con zuccaro ſopra. Sarde, & Alicette in diuer ſi paſticcetti, cioè la polpa di dette.

E ſi faranno aroſto in diuerſi modi dette Sarde, & Alicette, ſu le bragie, e sù la graticola, con carta, e ſenza, con pitartima, ouero finocchio forte ſoppeſto, ò pepe ſopra, e ſi ſeruiranno calde con ſugo di melangole ſopra, e quelle ſu la graticola con vn marinato di aceto, e moſto cotto bollito, con pignuoli, e paſſerina dentro, con ſpetie a baſtanza ſopra, e ſi potranno ſotteſtare con li ſopradetti regali dentro delle ſopradette Sarde, & Alicette in Pottaggio, e ſi ſeruiranno calde come ſopra. Sarde, & Alicette aroſto ī diuerſi modi, e ſotteſtate.

E ſi potranno dette Sarde, & Alicette infarinare, e friggere doppo che ſaranno ben lauate, e nette, e ſi ſeruiranno calde con ſale, pepe, e ſugo di Melangole ſopra, e ſi potranno marinare in diuerſi modi, & accarpionare ancora. Sarde, & Alicette fritte, marinate, & accarpionate.

E ſi potranno ſalare le dette Sarde, & Alicette, ſi come vſano a Genoua, & in altri luoghi d'Italia, & in diuerſi luoghi di Spagna ancora, in particolare a Cadaches, quali ſono le megliori, ſe bene che a Madrid ne vengano portate da Valenza, Siuiglia, Portugallo, e Galitia; nientedimeno quelle di Genoua, e Cadaches ſono megliori, e ſi potranno doppo ſalate come ſopra, sfumare, ouero ſeccare al Sole, perche doppo tenute a molle in acqua a baſtanza ſi potranno accommodare nella maggior parte delli modi ſopradetti delle Sarde freſche, quali ſi ſeruiranno come quelle ancora. Sarde, & Alicette ſalate in barigliohi, e sfumate ancora doppo diſalate, ſeruite come le freſche

Frittura Franzeſe, e Buga, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXVI.

LA Frittura Franzeſe è di diuerſe qualità, perche ſono molte ſorti di Peſci piccoli marittimi, li quali participeranno delle qualità di tutti li altri Peſci di Mare, e ſaranno caldi in primo grado, e freddi nel ſecondo, e ſaranno di buon nutrimento, e facili alla digeſtione, e la loro ſtagione ſarà di Marzo, benche ſe ne trouano tutto l'Anno, e la ſtagione della Buga ſarà di detto tempo, per tutto Giugno, e ve ne ſono di Mare, e di acque dolci, qual Peſce non viene molto groſſo, & è con ſcaglia bianca, e ſarà differente di qualità la Buga marittima, da quella di acque dolci, e ſi accommoderà in diuerſi modi.

La Frittura Franzeſe, e Buga, doppo netti, e ben lauati ſi potranno infarinare, e friggere, e ſi ſeruiranno caldi con ſale, e ſugo di melangole ſopra, e ſi faranno aroſto sù li carboni, e sù la Graticola, la detta Buga, & alcuni Peſcetti più groſsi di detta Frittura Franzeſe ancora, e ſi ſeruiranno nell'iſteſsi modi delle Sarde, & Alicette ſopradette. Frittura Frāzeſe, e Buga, fritti, & aroſto, & in diuerſi pottaggi, ſi come le Sarde, & Alicette

V E ſe

E se ne potranno fare diuersi Pottaggietti, con li regali sopradetti delle Sarde, & Alicette ancora, e si seruiranno caldi con loro regali, & ingredienti sopra.

Latterini di Mare, e di Acque dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXVII.

LI Latterini di Mare sono delle qualità della sopradetta Frittura franzese, e saranno meno humidi, e freddi di quelli di acque dolci ancora, per rispetto alla salsedine delle acque Marittime, e la loro stagione sarà di Ottobre per tutto Febraro, e di quelli di acque dolci sarà di Aprile per tutto Agosto, quali saranno di buonissimo nutrimento, e facili da digerire, e si accommoderanno in diuersi modi, cioè fritti.

Latterini diuersi fritti.

Li Latterini, quali si trouano in sua stagione nel Lago di Castel Candolfo, luogo di Nostro Signore Papa Vrbano Ottauo, quali ne vēgano portati a Roma, perche sono di tutta bontà, si potranno doppo ben lauati infarinare, e friggere, e così li marittimi ancora, e si seruiranno caldi, con sale, e sugo di Melangole, o Limoncelli sopra, e saranno buoni con vn sapore di Mandole Ambrogine, stemperato con Agresta sopra, ouero in tondi.

Pesce Ignudo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXVIII.

IL Pesce ignudo è di Mare, & è piccolissimo, e perciò sarà temperato nel freddo, e nell'humido, perche non ha alcuna superfluità, e sarà di buon nutrimento, e facile alla digestione, e la sua stagione sarà di Nouembre per tutto Aprile, e si accommoderà come sotto.

Pesce ignudo, fritto, & in frittelle, e crostate.

Il Pesce ignudo, doppo che sarà lauato, e netto, si potrà infarinare, e friggere, e si seruirà caldo, con sale, e sugo di Melangole sopra, e si farà in frittelle, con pane grattato passato per sedaccio, e fior di farina con Passerina dentro, e si seruiranno calde con zuccaro, e cannella sopra, cō sugo di Melangole, o di Limoncelli.

E si potrà fare in Crostate detto Pesce con Tarantello dissalato battuto minuto, con mandole, e nosci soppeste dentro, con zuccaro, e cannella a bastanza, & agresta in grani, ò passerina, e si condiranno con oglio, ouero butiro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

Calamaro, e Calamaretti, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXIX.

IL Calamaro è freddo nel primo grado, & humido nel secondo, e la sua stagione sarà di Nouembre per tutto Marzo, se bene che sarà buono in ogni stagione, e sarà di buon nutrimento, ma duro alla digestione, e li Calamaretti saranno megliori, e più facili da digerire, li detti Pesci non han-

hanno ſangue, ne ſcaglia, eccetto che vna liſcha nella ſchiena, con vna veſſica di vna materia negra come l'inchioſtro, e ſi accommoderanno in diuerſi modi.

Il Calamaro ſi farà in Pottaggio, doppo netto, e ripieno con le barbe del detto battute minute con Tarantello diſſalato, & herbette buone, pane grattato, con noſci, e mandole ſoppeſte dentro, con paſſerina, e ſpetie a baſtanza, e ſi condirà con oglio, ouero butiro, e ſi ponerà in vaſo, cō prugne, e viſciole ſecche, & perſiche, con agreſta per metà di vino bianco dentro, e cō detta agreſta in grani al ſuo tempo ancora, e ſi potrà alligare cō latte di pignuoli, e cō voua ancora, e ſi ſeruirà caldo con detti regali, e cannella ſopra. Calamaro in diuerſi pottaggi, con diuerſe riempiture, e ſenza.

E ſi potrà riempire con la polpa di Sarde, con l'iſteſſa compoſitione della riempitura di diuerſi Peſci, ſi come ſopra al Capitolo di dette Sarde, & Alicette ho detto, e ſi ſeruirà caldo come ſopra, e ſi potrà riempire, con voua, e formaggio grattato detto Calamaro, con herbette buone battute minute, con la polpa di diuerſi Peſci, ouero le barbe di detto Calamaro battute dentro, con pignuoli, e paſſerina, e ſpetie a baſtanza, e ſi potrà ſotteſtare con butiro, e ſi ſeruirà caldo con zuccaro, & agreſta ſciroppata ſopra, ouero ſugo di melangole.

Et ſi farà nelli ſopradetti modi ſenza riempitura ancora doppo netto, e tagliato in diuerſi pezzi, con li ſopradetti regali dentro, & alligature, e ſi ſeruirà caldo come ſopra.

E ſi potranno doppo lauati, e netti detto Calamaro, e Calamaretti, infarinare, e friggere, e ſi ſeruiranno caldi, con ſale, e ſugo di Limoncelli, o di Melangole ſopra, e ſaranno nel meglior modo cucinati. Calamaro, e Calamaretti fritti.

Peſce Polpo, e Seppia, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXX.

IL Peſce Polpo, e Seppia, ſono caldi, & humidi nel primo grado, e ritengano alcune qualità del Calamaro, ſe bene che ſono aſſai più duri da digerire, e meno buoni ancora, perche ſono aſſai più viſcoſi, per eſſere detti Peſci ſenza ſcaglia, e ſaranno contrarij alli flemmatici, e malinconici, e la loro ſtagione ſarà di Gennaro per tutto Aprile, & il detto Polpo ha certe branche, con le quali ſi attacca con molta tenacità alli ſcogli del Mare.

E la Seppia ha vn certo oſſo bianco che gli Orefici l'adoperano per gettare gli anelli, & ha le branche ſimili al detto Polpo, e ſi accommoderanno come ſotto ſi dirà, & in altri modi ancora.

Il Peſce Polpo, e Seppia, ſi potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che ſi faranno del Calamaro ſopradetto, da farli ripieni in fuori, perche non ſaranno atti per ſimil viuanda, e perciò ſi faranno prima aleſſare, e poi ſi taglieranno in pezzi, benche non ſaranno di tal bontà, perche ſono aſſai più duri, e vorranno aſſai più cottura ancora, e ſi potranno frig- Peſce polpo, e Seppia in tutte le viuande, che del Calamaro ſi farāno da farli ripieni i fuori.

gere doppo cotti aleſſi, come ſopra, e ſi ſeruiranno come detti Calamari, ma ſaranno aſſai megliori in pottaggio, con prugne, e viſciole ſecche, & il reſto delli regali del detto Calamaro dentro, con ſpetie a baſtanza, & vino per metà di moſto cotto, con agreſta dentro, che in altra maniera cucinati, e ſi ſeruiranno caldi con loro regali, & ingredienti ſopra.

Granci teneri, e con ſcorza dura, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXI.

IL Granchio è freddo nel ſecondo grado, & humido nel primo, e la ſua ſtagione ſarà di Ottobre per tutto Maggio, e delli detti Granci teneri ſarà di Primauera per tutto l'Autunno, ſe bene che a Roma ſe ne trouano tutto l'Anno, e ſaranno di gran nutrimento, ma di dura digeſtione, e ſaranno contrarij alli flemmatici, li megliori ſaranno li teneri, e li marittimi, e ſi accommoderanno in diuerſi modi.

Granci teneri ſotteſtati, e fritti.

Li Granci teneri ſi potranno ſotteſtare, con oglio, con pignuoli, e paſſerina dentro, con ſpetie a baſtanza doppo che ſaranno ſtati in latte alquanto tempo, e ſi alligheranno con latte di mandole, ouero ſi ſotteſteranno con butiro con detti regali di pignuoli, e paſſerina dentro, con ſpetie a baſtanza, & herbette buone battute minute, e ſi alligheranno con voua sbattute con agreſta, e latte di pignuoli dentro, e ſi ſeruiranno caldi con cannella ſopra.

E ſi potranno infarinare, e friggere, con oglio, ouero butiro, doppo morti, in latte, e ſi ſeruiranno caldi, con ſale, e ſugo di Melangole ſopra.

Granci piccoli con ſcorza tenera fritti, e li groſſi con ſcorza dura, aleſsi, e sù le bragie.

E così li Granci piccoli con ſcorza teneri, tanto li marittimi, quanto di acque dolci, ſi friggeranno come li teneri ſopradetti, e così ſi ſeruiranno ancora.

E li Granci con ſcorza dura, e groſſi, ſi cuoceranno aleſſi, e sù le bragie, e ſi ſeruiranno caldi, o freddi a beneplacito, con ſale, pepe, & aceto ſopra.

Gambarelli di Mare, e di acque dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXII.

LI Gambarelli ſono freddi nel ſecondo grado, & humidi nel primo: delli detti Gambari, ve ne ſono di più ſorti, sì di mare, come di acque dolci, in particolare quelli con ſcorza dura, de' quali al ſuo luogo ſi dirà, & altri ve ne ſono ſimili con ſcorza tenera come delli Granci, & altri ve ne ſono più piccoli detti ſquilletti, e di Mare alcuni detti Gambarelli, & altri ſpannocchie, quali ſono vn poco più grandi, benche ſiano di vna medeſima ſorte; la ſtagione de' quali ſarà di Febraro per tutto Maggio, ſe bene che a Roma ne capitano tutto l'Anno; ſaranno di gran nutrimento, ma contrarij alli flemmatici, perche ſono duri da digerire, e ſi accommoderanno come ſotto ſi dirà.

Li Gam-

Li Gambari di Mare, cioè le ſpannocchie ſi faranno in diuerſi Pottaggietti, cioè le loro code, doppo che ſaranno perleſſate, e nette dalla loro ſcorza, con herbette buone battute minute, con ſpigoletti d'agli, ouero con cipollette tagliate minute, prima ſoffritte, e dapoi ſi poneranno dette code, con pignuoli, e paſſerina, e ſpetie a baſtanza dentro, con agreſta, ouero ſugo di melangole, e con detta agreſta in grani ancora, conditi con oglio, ouero butiro, e ſi potranno alligare con roſſi d'voua, e latte di pignuoli, ouero con latte di mandole ſolamente, e ſi ſeruiranno caldi con cannella ſopra. Gambari detti, Spānocchie in diuerſi pottaggi, e per regalo di diuerſi Paſticci, e paſticcetti, però le code di detti, e fritte, & anco tutti li Gambarelli

E ſaranno buone ancora dette code per regalo di diuerſi Paſticci, e Paſticcetti di Piccadiglio di diuerſi Peſci, e ſi potranno doppo cotte aleſſe, e nette dalla ſcorza ſeruire calde, e fredde a beneplacito, con oglio, pepe, e ſugo di melangole, o aceto ſopra.

E ſi potranno infarinare, e friggere, e così tutti li ſopradetti Gambarelli ancora, tanto li marittimi, quanto di acque dolci, e ſi ſeruiranno tutti caldi, con ſale, pepe, e ſugo di melangole ſopra.

Lamprede, e Lampredozze Marittime, e di acque dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXIII.

LA Lampreda è calda temperatamente, & humida nel primo grado, e la ſua ſtagione ſarà di Febraro per tutto Maggio, e le megliori ſaranno quelle preſe nelli fiumi, e di Primauera, in particolare quelle del Teuere di Roma, e di Tiuoli, e di diuerſi altri luoghi d'Italia ancora, quali ſaranno di buon nutrimento, benche ſaranno vn poco difficili alla digeſtione, e conferiranno ad ogni compleſſione, eccetto che alli vecchi decrepiti, e podagroſi, e quando ſi vorranno cucinare, ſi faranno morire in vino grande bianco, e ſi accommoderanno come ſotto ſi intenderà.

La Lampreda ſi farà in pottaggio, e ſotteſtata, con oglio, ouero butiro, doppo che ſarà fatta morire in vino bianco grande, ſi come ſopra ho detto, e cauatoli il ſangue a parte da ponerlo con gli altri ingredienti che anderanno nelle compoſitioni di qual ſi voglia viuanda, che ſi farà di detta Lampreda, con parte del vino a doue ſarà morta, eccetto che quando ſi friggerà, e volendola fare ſtufata, doppo fatta morire come ſopra, e netta dalla ſua viſcoſità con acqua calda, ſi poneranno herbette buone battute minute, con pignuoli, e paſſerina, e ſpetie a baſtanza, con agreſta in grani dentro, con altri diuerſi frutti freſchi, o ſecchi, in fette, e con parte del vino doue ſarà morta, con moſto cotto per metà di agreſta, ouero ſugo di melangole dentro, con il ſangue, che ſi ſarà cauato a parte, e ſi condirà con oglio, ouero butiro, e ſi potrà alligare con latte di mandole, o di pignuoli, e con voua ancora, e ſi ſeruirà calda con detti regali ſopra, e ſi potranno ponere cipollette tagliate minute doppo ſoffritte dentro, ouero ſpigoletti d'agli ammaccati, e quando ſi farà ſotteſtata cō oglio, Lampreda in diuerſi pottaggi cioè ſtufata e ſotteſtata.

oue-

ouero butiro, si poneranno li sopradetti regali di frutti dentro, & il resto dell'ingredienti, con spetie a bastanza, e si seruirà calda come sopra.

Lampreda, arosto in diuersi modi.

E la detta Lampreda si potrà fare arosto doppo fatta morire in vino come sopra, e se sarà Maluagia, sarà megliore, e tenuta in addobbo di agresta chiara, con spetie, & oglio a bastanza dentro, inuolta in ruotolo come vna ciambella, ouero in aceto forte bianco in cambio di detta agresta, e spoluerizzata con finocchio forte, soppesto, ouero pepe, e posta allo spedo, ouero sù la Graticola, e si seruirà calda con parte di detto Addobbo caldo sopra, ouero con vna salsa di aceto per metà di mosto cotto, bollito con zuccaro, e cannella in canna a bastanza dentro, con zibibo senz'ossi.

E si potrà fare arosto allo spedo come le Anguille, tagliata in pezzetti doppo morta come sopra, e scorticata, essendo però grossa, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, e si seruirà calda, come la sopradetta allo spedo, ouero con salsa reale con pignuoli, e passerina, sopra, o veramente con sugo di melangole.

Lampreda in Pasticcio da seruirsi caldo, e freddo.

E si farà in Pasticcio detta Lampreda, doppo che sarà netta dalla sua viscosità, con acqua calda, senza cauarli il sangue, ouero scorticata, se sarà grossa, e fatta in ruotolo, e tenuta in addobbo di aceto forte, per metà di vino bianco grande, con spetie a bastanza dentro, e sale, e quando si vorrà seruire detto Pasticcio freddo, si spoluerizzerà con spetie a bastanza doppo hauerli dati alcuni tagli, ma non di modo che li esca il sangue, con fette di Tarantello dissalato dentro, e l'istesso si farà volendolo seruire caldo, con pignuoli, e passerina, con tartuffoli, e prugnuoli, & agresta in grani al suo tempo di più dentro, e si condirà con oglio, ouero butiro.

E si rinfrescherà con latte di mandole, o di pignuoli, con poluere di mostacciuoli fini dentro, ouero con vn brodetto di rossi d'voua sbattuti, con agresta, o sugo di melangole dentro, seruito con zuccaro sopra.

Lampreda, e Lampredozze fritte, e marinate, & accarpionate.

E si potranno non solo la detta Lampreda grossa, ma anco le piccole, doppo nette come sopra, senza cauargli il sangue, e fatte morire in vino, infarinare, e friggere, e si seruiranno calde, con sale, e sugo di melangole sopra, e si potranno marinare, & accarpionare ancora, ma detti pesci saranno megliori seruiti caldi, che freddi in qual si voglia modo cucinati.

Pesce Agucchia, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXIV.

IL Pesce Agucchia è freddo, & humido nel primo grado, e la sua stagione sarà di Settembre per tutto Maggio: il detto pesce è senza scaglia, & è simile all'Anguilla, ma ha vn becco longo simile alla Beccaccia, e sarà di buon nutrimento, ma di dura digestione, e si accommoderà come sotto.

Pesce Agucchia in tutte le viuande, che delle Sarde si faranno.

Il Pesce Agucchia si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno delle Sarde, & Alicette, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno in tutti li modi di dette Sarde ancora, e si inuolgeranno in ruo-

ruotolo, e si infilzeranno con il loro becco dalle parti di fuori, tanto quelle che si faranno arosto, quanto quelle che si seruiranno fritte, se bene che si potranno fare arosto in pezzetti, si come le Anguille, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella, doppo hauerli dato il sale, e così saranno nelli megliori modi accommodate.

Pescie Aguechia i Pasticcio.

E si farà in Pasticcio detta Agucchia si come la sopradetta Lampreda grossa, con l'istessi regali, & ingredienti dentro, e si seruirà come quello di detta Lampreda ancora.

Pescio Aguechia salato come altri pesci e cucinato come li freschi.

E si potrà salare detta Agucchia in bariglioni, si come le Anguille, & altri Pesci, quali dopo hauerle tenute a molle in acqua calda, e dissalate in più acque si potranno fare alesse, e si seruiranno con oglio, pepe, & aceto sopra, e si faranno ancora nella maggior parte delli sopradetti modi, e viuande.

Gongrio, e Morena Pesci marittimi, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXV.

IL Gongrio, e Morena sono freddi nel secondo grado, & humidi nel terzo, e la stagione del Gongrio sarà di Dicembre per tutto Marzo, e della Morena di Nouembre per tutto detto tempo, li detti Pesci, se bene che siano di Mare, nientedimeno non sono recipienti a mense di Signori, se bene che saranno di buon nutrimento, ma duri alla digestione, e saranno contrarij alli stomachi deboli, & alli flemmatici, e si accommoderanno in diuersi modi.

Gongrio, e Morena, alessi, & arosto, e nel resto delle viuande, che della Lāpreda si faranno.

Il Gongrio si farà alesso, & arosto, & in diuerse bragiuole, doppo salprese con pitartima sopra, e che sarà lauato, e netto detto Gongrio, qual si potrà fare nel resto delle viuande, che si faranno della Lampreda, si come sopra al suo Capitolo ho detto, ma non sarà però di tal bontà, senza farlo morire in vino come detta Lampreda, nè meno raccogliere il suo sangue, ma salpreso, e seruito nelli sopradetti modi sarà megliore.

E la Morena si potrà accommodare nelli sopradetti modi che si faranno del Gongrio, e sarà men buona ancora, e si seruirà come quello, e se li leueranno la maggior parte delle lische, con dui legnetti lisci doppo che sarà attaccata per la testa tirando verso la coda con detti legnetti vno incontro l'altro da ogni parte, e si seruirà nelli sopradetti modi del Gongrio, senza salprenderla.

Anguille di Mare, e di Acque dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXVI.

L'Anguilla è fredda nel primo grado, & humida nel secondo, e la sua stagione sarà d'Ottobre per tutto Marzo, e le megliori saranno le marittime, e quelle prese in acque chiare, e sassose, ouero arrenose, si come le Ceriuole del Teuere di Roma, e quelle del Serchio di Lucca,

e l'An-

e l'Anguille di Comacchio in Lombardia, e del lago di Marta Campagna di Roma, e quelle di Altopafcio in Tofcana, fono di fomma bontà, ma fe ne deue vfare rare volte, & in poca quantità, perche offendono qual fi voglia compleffione, benche fiano di buon nutrimento, ma vifcofe, e dure da digerire, perciò faranno contrarie alli ftomachi deboli, & alli flemmatici, e fi accommoderanno come fotto fi dirà, & in altri modi ancora.

Anguille, in diuerfi potaggi.

L'Anguille fi potranno fare in guazzetto in diuerfi modi, come faranno fcorticate, e nette, intiere, e tagliate in pezzi, con herbette buone tagliate minute, pignuoli, e pafferina, con agrefta chiara, ouero in grani dentro, con fpetie a baftanza, con vino per metà di mofto cotto, e fi feruiranno calde con detti regali, & ingredienti fopra, e fi potranno ponere cipollette tagliate minute, e foffritte dentro, e fi feruiranno calde come fopra.

Anguille ripiene, cioè le loro fcorze, da magro, e da graffo.

E fi potranno fare ripiene dette Anguille, cioè le loro fcorze, doppo che faranno ben lauate, e nette, con la polpa di dette Anguille, e di altri pefci ancora, battuta minuta con herbette buone, e Tarantello diffalato, con pane grattato, e nofci foppefte dentro, con pignuoli, e pafferina, e fpetie a baftanza, e con agrefta in grani ancora, e fi fottefteranno con oglio, ouero butiro, con agrefta, o fugo di melangole dentro, e fi feruiranno calde con detto ingrediente, e fpetie fopra.

E fi potranno riempire dette Anguille, con Piccadiglio di carne di diuerfi animali quadrupedi, e volatili, buoni da cucinare, & atti per tal viuanda, con graffo di Vitella, e midolla di Vaccina, con fcorza di Cedro candita a datetti dentro, con pignuoli, e pafferina, & fpetie a baftanza, e fi fottefteranno con deftrutto, o altro graffo, con agrefta in grani, o fugo di melangole dentro, e fi feruiranno calde come fopra.

Anguille cioè la loro polpa, in diuerfe polpette, e polpettoni, in diuerfe forme di volatili, e pezzi di carne quadrupeda.

E fi potranno fare dette Anguille in Piccadiglio, cioè la polpa di dette, con quella di diuerfi altri Pefci ancora, in diuerfe polpette, e polpettoni, con Tarantello diffalato battuto minuto, con herbette diuerfe, e pane grattato, con mandole attorrate, e noci foppefte dentro, con pafferina, e fpetie a baftanza, e con poluere di moftacciuoli fini, & agrefta in grani dentro.

E la fopradetta compofitione di dette polpette, e polpettoni fi potrà fare in forma di diuerfi volatili, come di piccioni, o pollaftri, & altri diuerfi, & in forma di diuerfi pezzi di carne, come di Lonza, ouero di Cofciotti di Caftrato, & altre parti ancora, e fi fottefteranno con oglio, ouero butiro, e fi fioriranno con pignuoli ammollati, ouero con fcorza di Cedro a lardelli, e fi feruiranno caldi, o freddi, a beneplacito, fi come della polpa del Tonno fopra detta al fuo Capitolo.

Anguille arofto, in diuerfi modi, & in pafticcio, come le Lamprede groffe.

E fi faranno arofto dette Anguille doppo fcorticate, e nette inuolte in ruotolo, & in rocchietti, tramezzate con foglie di lauro, o faluia, con crofta di pane grattato, zuccaro, e cannella fopra, doppo hauerli dato il fale, e fi feruiranno calde con fugo di melangole fopra.

E fi potranno fare in Pafticcio da feruirfi caldo, e freddo, fi come quello del-

lo delle Lamprede grosse, se bene che non sarà così buono, e si seruirà come quello di dette Lamprede grosse, tanto quello che anderà seruito caldo, quanto il freddo, e si poneranno l'istessi ingredienti, sicome sopra al loro Capitolo ho detto.

E si potranno dette Anguille grosse doppo scorticate, e nette, infarinate, e friggere, e si seruiranno calde con sale, e sugo di melangole sopra, e così le Ceriuolette piccole di fiume ancora, quali si seruiranno calde, come le grosse sopradette. Anguille grosse, e piccole fritte, e marinate.

E si potranno marinare con aceto forte bollito, con spigoletti d'Agli ammaccati dentro, con rosmarino, o saluia, e si seruiranno calde, e fredde a beneplacito.

E si potranno salare, e sfumare dette Anguille, si come vsano a Comacchio in Lombardia, e le salate si potranno dissalare doppo hauerle passate per acqua calda, e tenute a molle in più acque abastanza, quali si faranno alesse, e si seruiranno calde, e fredde, con oglio, pepe, e mosto cotto per metà di aceto sopra, e si potranno accommodare in tutte le pottaggierie delle Anguille fresche sopradette. Anguille salate, doppo dissalate cucinate alesse, & in tutte le potaggierie delle fresche.

E le sfumate, si faranno arosto sù la graticola, e sottestate al forno, ouero inuolte in carta bagnata sotto le bragie, doppo hauerle tenute a molle, in vino bianco a bastanza, e si seruiranno calde con pepe, e sugo di melangole sopra, ouero con agresta per metà di mosto cotto, doppo nette dalla scorza con oglio, e pepe sopra. Anguille sfumate arosto i diuersi modi.

Et volendole sfumare, si piglieranno dette Anguille più grosse viue, e si faranno stare nella salamora, fin che saranno morte, e vi si faranno stare, più, o meno tempo, secondo che si vorranno seruire, e volendole doppo sfumate seruire in breue tempo, basterà tenerle alquanto in detta salamora. Anguille come vanno sfumate.

Carpione, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVII.

IL Carpione è caldo temperatamente, & humido nel principio del primo grado, e la sua stagione sarà d'Ottobre per tutto Aprile, se bene che in ogni tempo sarà buono: questo Pesce se bene che sia di acque dolci ritiene assai delle qualità dell'Ombrina, perche è delicatissimo, e conferirà ad ogni complessione, poiche si ciba di terra doue è vena d'oro, & ha la scaglia minuta, e tira al colore argentino picchiolato di rosso, & ha pochi interiori; quelli che si pigliano nel lago di Garda, e nell'Adici di Verona in Lombardia, sono di somma bontà, & anco quelli che si pigliano nel lago di Sorra, confini di Regno di Napoli, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto si diranno.

Il Carpione si potrà fare alesso in acqua, & aceto, con sale a bastanza dentro, e si seruirà caldo con oglio pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra, con diuersi fiori, ò altra verdura di herbette buone, con sapor di mandole ambrogine in tondi. Carpione alesso seruito, con diuerse copriture, e senza.

E si potrà seruire in saluietta bianca doppo alesso come sopra, con fette di Tarantello dissalato, e cotto in vino bianco per metà di mosto cotto attorno.

E si potrà coprire con cauoli fiori, ouero sparagi, doppo cotti, con Tarantello dissalato in fette cotto come sopra, e si seruirà caldo, con oglio, pepe, e sugo di limoncelli, o agresta sopra, e si potrà coprire cō finocchietti bianchi, e con carcioffi, e cardi teneri attartuffolati, e con tartuffoli, e prugnuoli, & con altre diuerse coprirure ancora, secondo le stagioni, e si seruirà caldo come sopra.

Carpione alesso seruito freddo, cō diuerse copriture, e senza copriture, ma salpimentato.

E si potrà seruire freddo detto Carpione, doppo cotto alesso come sopra con diuerse coprirure, cioè con agresta in grani in raspolletti sciroppata, ouero con pera moscatelle pur sciroppate sopra, & attorno il piatto seruite con sulignata sopra, ouero con anici di mezza coperta, e con altri diuersi frutti sciroppati ancora.

E si potrà seruire senza copritura, dopo cotto come sopra, e passato per salsa reale, e salpimentato cō poluere di mostacciuoli fini, e fiorito con cocuzzata di Genoua candita, a lardelli sopra, con saluietta bianca sotto, con regalo di paste diuerse di zuccaro attorno, ouero pera candite.

Carpione in tutte le viuāde che si farāno dell'Ombrina grossa, e piccola, & il modo d'accarpionarlo, & salprēderlo.

E si farà detto Carpione nel resto delle viuande, che si faranno dell'Ombrina grossa, e piccola, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruirà nell'istessi modi di detta Ombrina ancora.

E volendolo accarpionare, con aceto forte bianco, ma non se li leuerà la scaglia, accioche quando si vorrà poi seruire in diuersi modi si possa nettare da detta scaglia, e quando che si vorrà seruire subito cucinato, ouero in breue tempo si potrà nettare da detta scaglia, & accarpionarlo con salsa reale, che il brusco superi il dolce, ouero con diuerse altre salse a beneplacito, e così quando si vorrà salprendere ancora non se li leuerà la scaglia, accioche doppo che sarà tenuto a molle in acqua a bastanza, e dissalato si possa seruire in tutti li sopradetti modi.

Carpione accarpionato ī diuerse viuande, e così si farà di diuersi altri Pesci di Mare, e d'Acque dolci Accarpionati.

Et il sopradetto Carpione accarpionato, si potrà fare arosto su la graticola, bagnato con oglio, & aceto forte, e si seruirà caldo doppo netto dalla scaglia con detto oglio, & aceto, con zuccaro, e cannella, ouero pepe sopra a bastanza.

E si potrà fare arosto sù la graticola ancora doppo netto dalla scaglia, e sbruffato con vino bianco, & aceto, ouero con oglio, & aceto, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella, e si seruirà caldo con diuerse salse sopra, ouero con zuccaro a bastanza.

E si potrà sottestare, con oglio, ouero butiro, con diuersi frutti dentro, con agresta, e zuccaro, con spetie a bastanza, e si seruirà caldo con detti ingredienti sopra.

E si potrà infarinare, e di nuouo friggere, doppo netto da detta scaglia, e si seruirà caldo con zuccaro sopra, e nell'istessi modi si potrà accommodare qual si voglia altra sorte di Pesci marittimi, e di acque dolci, accarpio-

carpionarli, & anco salprenderli come il sopradetto Carpione, se bene che non siano di tal bontà.

Truotta, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVIII.

LA Truotta è fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del primo, e la sua stagione sarà di Ottobre per tutto Dicembre, se bene che in ogni tempo sarà buona, e le megliori saranno le grosse, e prese in acque sassose, e cristalline, e saranno di buon nutrimento, & facili alla digestione, e conferiranno ad ogni complessione, eccetto chè alli flemmatici, e decrepiti; la detta Truotta è Pesce di acque dolci, e ve ne sono di più sorti, circa al colore, perche alcune tirano al negro, come quelle di Sorra, e di Narni, e Terni, ma quelle del Teuere sono bianche, e picchiolate di rosso, ma quelle del lago di Como sono le maggiori, che si piglino in alcun luogo d'Italia, perche ve ne saranno di venticinque, e trenta libre l'vna, e si accommoderà come sotto, & in altri modi ancora.

La Truotta si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del Carpione, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà in tutti li modi di detto Carpione ancora.

Truotta ĩ tutte le viuande che si farãno del Carpione, alessa alla Tedesca, e sottestata.

E si potrà fare alessa in vino bianco alla Tedesca, con spetie a bastanza dentro, con aceto per metà di mosto cotto, ouero con zuccaro, & aceto, di modo che il brusco superi il dolce, e si seruirà calda con butiro, e parte del brodo doue sarà cotta sopra con cannella, & fette di pane brustellite sotto, & si potrà sottestare, con butiro, pignuoli, e passerina, con spetie a bastanza dentro, con vino per metà di mosto cotto, doppo che sarà perlessata, come sopra in vino, e si potrà alligare con voua sbattute con sugo di melangole, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruirà calda con detti ingredienti sopra con cannella, e pane in fette brustellite sotto.

Truotta salata, e sfumata, e sotto oglio, in diuersi modi cucinata.

E si potrà detta Truotta salare, e sfumare, e dopo sfumata ponerla sotto oglio, qual si potrà seruire in diuersi modi, e la salata mentre che sarà tenuta a molle in acqua calda a bastanza, e dissalata in più acque, si potrà fare alessa in acqua, & aceto, e si seruirà calda, e fredda, con oglio, pepe, e mosto cotto, con aceto, ouero agresta sopra, e si potrà coprire con diuerse coprIture di legumi, e di diuerse herbe ancora, doppo cotta alessa come sopra, e si seruirà calda con oglio, pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra, e nell'istessi modi si potrà accommodare la sopradetta Truotta sfumata, della salata sopradetta, doppo che sarà stata a molle in vino bianco a bastanza, e si potrà cuocere in compagnia di lenticchie, & altri diuersi legumi, con Tarantello dissalato dentro, e si seruirà calda con detti legumi, cõ spetie a bastanza sopra, e si farà arosto sù la graticola, e si seruirà calda con oglio, & spetie forte, con agresta per metà di mosto cotto sopra.

E la Truotta sotto oglio, la qual vi si pone doppo che sarà sfumata; si potrà accommodare in tutti li sopradetti modi, che si faranno della Truotta

ta salata, e sfumata senza tenerla a molle in vino, e quando si farà arosto su la graticola si sbrufferà con aceto forte, e si seruirà come la sopradetta Truotta sfumata.

Voua, e latte di truotta in diuersi pottaggi, e fritte.

E dell'voua della sopradetta Truotta, e latte; se ne faranno diuersi pottaggietti, doppo lauate, e nette, e soffritte con oglio, ouero butiro, con herbette buone battute minute, con pignuoli, e passerina, ouero agresta in grani dentro, con spetie abastanza, e con cipollette soffritte con dette herbette ancora, e si allligheranno con voua sbattute con agresta dentro, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruiranno calde con cannella sopra, e si potranno infarinare, e friggere, doppo lauate, e nette come sopra, e si seruiranno calde con sugo di melangole sopra.

Reina, e sue qualità, e cucina. Cap. XXXIX.

LA Reina da alcuni detta Carpina, è Pesce di acque dolci, e fredda in primo grado, & humida nel secondo, e la sua stagione sarà di Febraro per tutto Agosto; le megliori saranno quelle prese nel Pò, e saranno di buon nutrimento, ma contrarie alli flemmatici, e si accommoderanno in diuersi modi.

Reina alessa, seruita cō copriture, e senza, e cotta in vino alla Tedesca.

La Reina si farà alessa in acqua, & aceto, con sale a bastanza dentro, e si seruirà calda, con oglio, pepe, & aceto sopra con herbette buone.

E si potrà fare alessa in vino bianco alla Tedesca, e si potrà coprire con diuerse copriture ancora, si come la Truotta sopra detta al suo Capitolo, e si seruirà come quella, se bene che non sarà di simile bontà.

Reina ī diuersi pottaggi, & in pasticcio.

E si potrà fare in diuersi pottaggi detta Reina, con herbette buone battute minute, con spigoletti d'agli, e peselli con scorza teneri, e senza scorza dentro, con spetie a bastanza, e si seruirà calda con detti ingredienti sopra, e si farà con cipollette tagliate minute con dette herbette, e passerina dentro con spetie, e si seruirà calda come sopra.

E si potrà fare in Pasticcio con spetie a bastanza dentro, con fette di Tarantello dissalato, e si seruirà caldo, e freddo a beneplacito.

Reina arosto sù la graticola, e fritta, e marinata, & accarpionata.

E si potrà fare arosto su la Graticola detta Reina, doppo netta dalla scaglia, e salpresa con oglio, & aceto sopra, con finocchio forte, o pepe soppesto, e si seruirà calda con detto oglio, & aceto sopra.

E si potrà infarinare, e friggere, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole sopra, e si potrà marinare, & accarpionare ancora.

Interiori, e lingua di Reina in diuersi Pottaggi, e fritti.

E l'Voua, e latte, & il fegato con la lingua di detta Reina si faranno in diuersi Pottaggietti, si come della sopradetta Reina, doppo nette, e perlessate l'voua, e lingua solamente, perche il latte, nè meno il fegato occorrerà perlessarli, con pignuoli, passerina, e spetie a bastanza dentro, con vino bianco per metà di agresta, e si seruiranno calde con detti regali sopra, e si potranno infarinare, e friggere, & si seruiranno calde, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra.

Te-

Temere, & Agone, e loro qualità, e Cucina. Cap. X L.

IL Temere, & Agone sono Pesci di Acque dolci, & sono freddi in primo grado, & humidi nel secondo, e la loro stagione sarà di Aprile per tutto Agosto: Il detto Temere ha la scaglia minuta, e tira all'argentino, e non viene molto grosso: se ne troua assai nell'Ada fiume di Lombardia, & ha alcune qualità del Carpione; & il sopradetto Agone è pesce di Lago, e tira all'argentino ancor lui, & è simile all'Aringhe, e ne vengano portati salati in Bariglioni in diuerse parti d'Italia, in particolare dal Lago di Como, e si accommoderanno in tutti li modi, e viuande, che si faranno della Truotta, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno in tutti li modi di detta Truotta ancora, e l'Agone in particolare si potrà salare, e sfumare come la detta Truotta, ma non sarà così buono, & il salato doppo dissalato in acqua calda, e cotto alesso si seruirà caldo, come la detta Truotta salata, e lo sfumato si accommoderà come quella ancora, e come le Aringhe.

Temere, & Agone in tutte le viuãde che della Truotta si faranno.

Luccio, e sue qualità, e Cucina. Cap. XLI.

IL Luccio è Pesce di Acque dolci, & è freddo, & humido nel secondo grado, e la sua stagione sarà di Settembre per tutto Marzo, sebene che sarà buono in ogni tempo, eccetto che in Primauera, quando che và in Amore; ma per salare sarà sempre buono, e per sfumare ancora, si come vsano a Castiglione del Lago di Perugia, & in diuersi altri luoghi di Lombardia, qual sarà di gran nutrimento, ma duro a digerire, però il detto Luccio fresco, e li megliori saranno quelli di fiumi, e laghi non fangosi, e si accommoderà in diuersi modi.

Il Luccio tanto salpreso, quanto non salpreso, si farà alesso in acqua, e sale, e si seruirà caldo con oglio, pepe, & aceto sopra, con verdura, e sapor di mandole, ouero agliata in tondi, e si potrà seruire con diuerse copriture ancora.

Luccio alesso seruito cõ copriture, e senza, e la polpa nel biãco mangiare, & in diuerse minestre.

E si potrà fare alesso in vino bianco alla Tedesca, si come la sopradetta Truotta al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quella ancora, benche sia inferiore di bontà.

E la polpa di detto Luccio sarà buona nel bianco mangiare, & in diuerse Minestre, doppo fattone Piccadiglio minuto, con herbette buone battute dentro, e senza herbette, e si condiranno con oglio, ouero butiro, e si potranno alligare con voua sbattute, con agresta dentro, ouero con latte di mandole, ò di pignuoli; e si seruiranno calde con cannella sopra, con zuccaro a bastanza.

E se

E ſe ne farà piſto di detta polpa doppo netta di liſche, qual ſi potrà alligare come le ſopradette mineſtre di Piccadiglio, e con anime di meloni, e ſarà buona per conualeſcenti, eccetto che il Luccio marittimo, perche ritira alquanto al ſecco.

Luccio aroſto allo ſpedo, e sù la Graticola, ripieno, e ſenza riempitura, & in diuerſe bragiuole.

E ſi farà aroſto detto Luccio, doppo ſalpreſo, e bagnato con oglio, & aceto, ſenza riempitura, e ripieno con Piccadiglio della polpa di detto netta di liſche, ouero di altri Peſci, con Tarantello diſſalato, pane grattato con noſci ſoppeſte, e paſſerina dentro, con ſpetie a baſtanza, & herbette buone battute minute, & altri diuerſi regali di più dentro.

E ſi potrà fare allo ſpedo, e ſu la graticola, & in diuerſe bragiuole, e ſi ſeruirà caldo con moſto cotto, per metà di aceto bollito, con zibibo, pignuoli, e cannella dentro ſopra, ouero con oglio, & aceto ſolamente.

Luccio in diuerſi ſalſiccioni, cioè la polpa di detto, & in tutte le viuāde che del Cefalo freſco & sfumato ſi faranno.

E della polpa di detto Luccio ſe ne potrà fare ſalſiccioni con la terza parte di Tarantello diſſalato, battuto con detta polpa minutamente, con pane grattato, mandole attorrate, e noſci ſoppeſte, e paſſerina dentro, con ſpetie a baſtanza, & oglio, con carote cotte in vino roſſo, e tagliate a datetti, con Tarantello graſſo, pur a datetti ſpoluerizzati con poluere di moſtacciuoli fini dentro, e ſi darà colore alla detta compoſitione, con il vino doue ſaranno cotte le ſopradette carote, e ſi ponerà in budella purgate, e nette, e ſi perleſſeranno detti ſalſiccioni, e ſi potranno sfumare, e fare aleſſi, & aroſto ſu la graticola, e ſi ſeruiranno caldi, e freddi a beneplacito, e ſi potranno fare detti ſalſiccioni di altra compoſitione ancora.

E ſi potrà detto Luccio fare in tutte le viuande che ſi faranno del Cefalo freſco, e sfumato, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e ſi ſeruirà in tutti li modi di detto Cefalo ancora.

Interiori di Luccio in diuerſi pottaggietti, & in ſuppa, e fritti, e l'voua ī bottarga.

E dell'interiori del detto Luccio, cioè dell'voua, fegato, e latte, ſe ne potranno fare diuerſi pottaggietti, con herbette buone battute minute, con pignuoli, e paſſerina, e ſpetie à baſtanza dentro, e con cipollette tagliate minute ancora, ouero con ſpigoletti d'agli, e ſi potranno alligare con latte di mandole, ò di pignuoli, e ſi ſeruiranno caldi con cannella ſopra.

E ſi faranno in ſuppa doppo ſoffritti ſenz'herbette, nè altri regali dentro, eccetto che oglio, ouero butiro, e poſti in vaſo in pezzetti con maluagia, ouero altro vino bianco dentro doppo ben ſcolati dà detto oglio, con ſpetie dolce a baſtanza, e ſi ſeruiranno caldi con fette di pane abruſtellite ſotto, con fulignata, ouero anici con coperta di zuccaro ſopra, e ſi potranno infarinare, e friggere, e ſi ſeruiranno caldi, con ſale, pepe, e ſugo di melangole ſopra, e dell'voua, ſe ne farà bottarga, da quando detto Luccio và in amore in fuori, perche non ſaranno buone.

Tinca, e ſue qualità, e Cucina. Cap. XLII.

LA Tinca è fredda, & humida nel ſecondo grado, e la ſua ſtagione ſarà di Marzo per tutto Febbraro: queſto Peſce è di acque dolci, e le

le megliori saranno quelle prese in acque correnti, e non fangose; saranno di gran nutrimento, ma dure da digerire, perche sono viscose, e si accommoderanno in diversi modi come sotto.

La Tinca si farà alessa, e si seruirà calda con oglio, pepe, & aceto sopra, e si potrà sottestare con oglio, ouero butiro, con herbette buone tagliate minute, con cipollette soffritte dentro, con spetie a bastanza, e si potran ponere pestelli con scorza teneri, e senza scorza, e carcioffi teneri ancora, e si seruirà calda con detti regali sopra, e si ponerà vino, per metà di agresta dentro ancora, ma la rendera più viscosa assai, & altri diuersi regali di più dentro.

Tinca alessa in diuersi modi, & in potaggio e nel resto delle viuande che della Truotta si faranno.

E si potrà fare alessa in vino alla Tedesca, si come la Truotta, e nel resto delle viuande, che si faranno di detta Truotta, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come quella ancora, benche sia assai inferiore di bontà.

E si farà arosto su la graticola, ripiena, e senza riempitura, tagliata per schiena, con Piccadiglio della polpa di detta, ouero di altri Pesci, con Tarantello dissalato battuto minuto, con herbette buone, e nosci soppeste, e pan grattato dentro, con spetie, e passerina a bastanza, e si seruirà calda, con aceto bollito, con mosto cotto, e passerina dentro sopra.

Tinca arosto in diuersi modi, e fritta, & marinata.

E si potrà doppo netta, & aperta come sopra per schiena, infarinare, e friggere, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole, e pepe sopra, e si potrà marinare, e si seruirà calda, e fredda, à beneplacito; & accarpionare ancora.

Barbo, Pesce Perso, Cauedene, e Lasca, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLIII.

IL Barbo, Pesce Perso, Cauedene, e Lasca sono freddi, & humidi nel secondo grado, e sono tutti Pesci di acque dolci, e la loro stagione sarà, cioè del Barbo di Maggio per tutto Marzo, ma non si mangieranno le sue voua, perche sono pessime, e massime in Primauera, e del Pesce Perso sarà di Settembre per tutto Maggio, qual Pesce sarà buono per conualescenti ancora, in particolare le sue voua sono buonissime, e del Cauedene, da alcuni detto Squalma, e molto simile al Cefalo, eccetto che la scaglia è più grossa assai, & è men buono ancora, e la sua stagione sarà d'Aprile per tutto Nouembre, e della Lasca sarà la stagione di Nouembre per tutto Marzo: di questo Pesce non se ne farà molta stima, perche è di lago, & ha molte lische, e nel lago di Perugia ve ne sono in molta quantità, e si accommoderanno in diuersi modi.

Il Barbo Pesce Perso, e Cauedene si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Cefalo; però essendo detti Pesci grossi, e si seruiranno come quello ancora, si come sopra al suo Capitolo ho detto, se bene che non saranno di tal bontà, ma saranno megliori arosto

Barbo Pesce perso, e Cauedene, in tutti i modi, e viuande che si faranno del Cefalo e la lasca fritta, & arosto.

sù la

sù la graticola, ouero sù li carboni, e fritti, che in altra maniera cucinati, eccetto che il Pesce perso, qual sarà megliore alesso, e sottestato, che in altra maniera, e massime per Conualescenti, e la lasca si potrà fare arosto su la graticola, e su li carboni, e si seruirà calda con oglio, pepe, e sale, con sugo di melangole sopra, e si potrà infarinare, e friggere in oglio, ouero con destrutto, però in giorno di grasso, perche sarà più saporita, e megliore, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole sopra.

Pesciolini minuti di Acque dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLIV.

LA Pescaria minuta di tutte le sorti di Acque dolci sarà dell'istesse qualità delli altri Pesci di acque dolci, humidi nel primo grado, e freddi nel secondo, ma quelli presi in acque chiare, e correnti saranno meno humidi di quelli di acque morte, e fangose, come quelli del Teuere di Roma, e dell'Arno di Firenze, e del Serchio di Lucca sono buonissimi, e cosi quelli di diuersi altri fiumi di Lombardia, e la loro stagione sarà di Gennaro per tutto Giugno, ma in ogni tempo saranno buoni, e si seruiranno freschi, e viui, e si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi con sale, e sugo di melangole sopra, e li più grossi si faranno arosto, su le bragie, e su la graticola, e si seruiranno caldi con oglio, pepe, e sale, & agresta sopra, ouero sugo di melangole.

Pesciolini fritti, & arosto.

Ranocchi, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLV.

LE Ranocchie sono humide in primo grado, e fredde nel secondo, e la loro stagione sarà di Giugno nel tempo che sarà buona l'agresta per tutto Marzo, saranno di poco nutrimento, e dure da digerire, e saranno contrarie alli flemmatici, & a quelli che hanno difficultà di orinare, & alli vecchi, e stomachi deboli, saranno buone in quelli luoghi doue non si troueranno altri Pesci, ma se ne vserà in poca quantità, e si accommoderanno come sotto.

Le Ranocchie si faranno in pottaggio in diuersi modi, con herbette buone battute minute con spigoletti d'agli, soffritti con oglio, con agresta in grani, e spetie a bastanza dentro, e si potranno ponere cipollette soffritte ancora, e si alligheranno con latte di mandole, e si seruiranno calde.

Ranocchie in diuersi pottaggi, e fritte, e per regalo di diuersi pasticci, e pasticetti da magro.

E si faranno in Peretta, e si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno calde con sale, e sugo di melangole, o agresta sopra, e con diuersi sapori in tondi stemperati con agresta, e sopra ancora, e saranno buone per regalo di diuersi Pasticci, e Pasticcetti da magro dette Peretta, si come al suo luogo ho detto.

Tar-

Tartarughe di Terra, e di Acqua, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVI.

LE Tartarughe sono humide, e fredde in primo grado, ma quelle di terra sono più temperate, e saranno megliori di quelle di acqua, e che siano femine, ma saranno di gran nutrimento, e dure da digerire, e contrarie alli flemmatici, e stomachi deboli: la loro stagione sarà di Luglio per tutto l'Autunno, perche haueranno mangiato la spiga, e di quelle di acqua, di Primauera per tutto l'Autunno, e si accommoderanno in diuersi modi.

La Tartaruga si potrà fare in Pottaggio, doppo che sarà perlessata, e tagliata la testa, acciò l'esca il sangue, perche sarà megliore, con mentuccia, & altre herbette buone battute minute con spigoletti d'agli, e soffritta in oglio, e posta in vaso con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza dentro, con vino per metà di agresta, o sugo di melangole, e si potrà alligare con latte di mandole, e si seruirà calda nella sua scorza doppo che sarà netta, o veramente in piatto.

Tartaruga in diuersi pottaggi, ī pasticcio e fritta, & il fegato fritto, e le sue voua in frittata.

E si potrà fare in Pasticcio detta Tartaruga doppo tagliata la testa, & vscito tutto il sangue come sopra, con diuersi regali dentro, e si potrà condire con oglio, ouero butiro, e si allligherà con latte di mandole, o di pignuoli, ouero con voua, con agresta dentro, e si seruirà caldo con zuccaro sopra.

E si potrà infarinare, e friggere doppo che sarà netta, e perlessata come sopra, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole sopra, e così il fegato di detta Tartaruga ancora, e dell'voua se ne potra fare frittate prima che si perlessino, sbattute con herbette buone tagliate minute, e passerina dentro, con spetie a bastanza, e pane grattato, e si seruirà calda come la sopradetta fritta.

E nelli sopradetti modi si potranno accommodare le Tartarughe di acqua, se bene che vorranno più cottura, per essere quelle più dure assai, e si seruiranno con più aromati, e si terranno nell'addobbo, con lauro, & saluia dentro, rispetto al loro cattiuo odore, e massime quando che saranno grosse.

Tartarughe di acqua ī tutte le viuande che di quelle di terra.

Alogufte, cioè Gambari Leoni, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVII.

IL Gambaro Leone è caldo in primo grado, e freddo nel secondo, la sua stagione sarà di Ottobre per tutto Aprile, se bene che se ne trouano di ogni tempo, e sono buoni ancora, e nella Primauera se trouano alcuni con scorza tenera, ma ve ne sono di due sorti, alcuni si addimandano Leoni, & altri Astrice, e li più piccoli Alogufte: saranno di gran nutrimen-

to, ma duri da digerire, e contrarij alli flemmatici, e stomachi gentili, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto si diranno.

Alogufte alesse seruite calde, e fredde.

L'Alogufte alesse in acqua, & aceto, con sale a bastanza dentro, e si seruiranno calde, e fredde, intiere con tagli dentro, o nella sua scorza, ouero in piatti tagliate in pezzetti, con oglio, pepe, & aceto sopra.

Alogufte ī diuersi pottaggi

E si potranno fare in diuersi Pottaggi, doppo cotte alesse come sopra, tagliate in pezzetti, e soffritte con oglio, & herbette buone tagliate minute, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza dentro, con agresta in grani, e vino bianco per metà di agresta chiara, e si seruiranno calde con fette di pane brustellite sotto, e si potranno alligare con latte di mandole ancora, e si potranno condire con butiro, & alligarle con voua sbattute con agresta dentro, e si seruiranno calde con cannella sopra.

Alogufte in diuerse polpettine.

E si faranno diuerse polpettine, doppo cotte alesse come sopra, e fattone Piccadiglio, con Tarantello dissalato, & herbette buone tagliate minute, con pane grattato, pignuoli, e passerina dentro, con spetie a bastanza, e si potranno sottestare con oglio, ouero butiro, con agresta, o sugo di melangole dentro, e si alligheranno come le sopradette in Pottaggio, e così si seruiranno ancora.

Alogufte in pasticcio, e p regalo di pasticci, e pasticcetti, e fritte.

E si potranno fare in Pasticcio dette Alogufte, intiere, & in pezzi doppo cotte come sopra, e sbruffate con vino bianco, e soffritte con oglio, o butiro, doppo hauerli dato la spetiaria a bastanza, e si poneranno in cassa con diuersi regali dentro, e si seruirà caldo, con zuccaro sopra, e saranno buone per regalo di diuersi Pasticci, e Pasticcetti ancora.

E si potranno doppo alessate, come sopra, e tagliate in fette, infarinare, e friggere, e si seruiranno calde con sugo di melangole sopra con pepe, e sale a bastanza.

Gambari con scorza di acque dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVIII.

IL Gambaro con scorza di acque dolci, è humido in primo grado, e freddo nel secondo, la sua stagione sarà di Settembre, per tutto Aprile, se bene che se ne trouano tutto l'Anno, qual sarà dell'istesse qualità del sopradetto Gambaro Leone, & Alogufte, e si accommoderà in tutti li modi, e viuande, che si faranno di quelli, si come sopra al loro Capitolo ho detto, se bene che detto Gambaro, è molto più piccolo, ma sarà più buono ancora, & in diuersi luoghi se ne trouano con scorza tenera, in particolare a Castello Arquato di Lombardia, quali si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi con sale, pepe, e sugo di melangole sopra.

Gābari d'acque dolci in tutte le viuā de che delle Alogufte si faranno, e li teneri fritti.

Ostri-

Ostrica, e sue qualità, e Cucina. Cap. XLIX.

L'Ostrica è calda in primo grado, & humida nel secondo, e la sua stagione sarà di Dicembre per tutto Aprile: sono alcuni che osseruano il mese doue entra l'R, perche saranno più piene, e megliori, & altri dicono che quelle di Venetia, Rimini, & Ancona, siano buonissime, e così quelle di Corsica ancora, ma quelle di Liuorno, Porto, e fortezza, del Gran Duca di Toscana, sono più belle, e più grosse di quelle delli sopradetti luoghi, e queste ancora saranno contrarie alli flemmatici, e stomachi deboli, perche sono assai dure da digerire, e si accommoderanno in diuersi modi.

L'Ostrache doppo spaccata la scorza, si faranno arosto in detta scorza su la graticola, con oglio, e pepe dentro, senza scolare quell'acqua che faranno, e si seruiranno calde con sugo di melangole sopra. *Ostraghe arosto su la graticola nella scorza.*

E si potranno fare arosto come sopra su la carta senza scorza, con oglio, pepe, ouero finocchio forte soppesto dentro, con passerina, e si seruiranno calde come sopra. *Ostraghe arosto in carta.*

E si potranno fare in Pottaggio dette Ostrache, senza la scorza, e soffritte con herbette buone tagliate minute, con spigoletti d'agli per quelli che ne gusteranno, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza dentro, con agresta, o sugo di melangole, e si potranno alligare con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruiranno calde. *Ostraghe in pottaggio sēza scorza.*

E si potranno fare in Pasticcio, e Pasticcetti da per loro, doppo nette dalla scorza, con loro regali, e spetie a bastanza dentro, e si seruiranno per regalo di diuersi Pasticci, e Pasticcetti ancora, e si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno calde, con sale, pepe, e sugo di melangole, o limoncelli sopra. *Ostraghe in pasticcio, e pasticetti, e per regalo di detti, & fritte.*

E si potranno doppo nette dalla scorza come sopra, salare, con spetieria dentro in bariglioncelli, ouero in vasetti di terra inuetriati, e si potranno marinare ancora con aceto forte, & spetie a bastanza dentro, e si potranno seruire in tutti li sopradetti modi dell'Ostrache fresche, doppo hauerle tenute a molle in più acque, e dissalate, e poi ben lauate in vino biãco. *Ostraghe salate, e dissalate in tutte le viuande che del le fresche si faranno.*

Granceuole, e Granci porri, e loro qualità, e Cucina. Cap. L.

LE Granceuole, e Granci porri, sono dell'istesse qualità delli Granci con scorza dura, e tenera ancora, perche sono humidi in primo grado, e freddi nel secondo, benche li sopradetti siano di mare, e più grossi assai, e la loro stagione sarà di Ottobre per tutto Aprile, e quelli presi a luna piena saranno megliori, e saranno duri da digerire, ma di gran nutrimento; saranno contrarij alli flemmatici, e si accommode-

ranno in diversi modi.

Granceuole, e Granci porri, alessi, seruiti caldi, e freddi, & arosto su la graticola, seruiti come sopra.

Le Granceuole, e Granci porri si potranno fare alessi in acqua, & aceto, e sale, e si seruiranno caldi, e freddi a beneplacito, con oglio, pepe, & aceto sopra, ouero sugo di melangole nella loro scorza, doppo che sarà ben netta.

E si faranno arosto su la graticola in detta scorza, ouero su le bragie, con oglio, ouero butiro, e pepe, con sugo di melangole, o agresta dentro, e si seruiranno come sopra.

Granci porro in pottaggio come le codette di Gābari.

Et il Granciporro si potrà fare in Pottaggio, si come delle Codette di Gambari di acque dolci, doppo che sarà perlessato, e si seruirà nella sua scorza caldo, come sopra, e sarà più piccolo che delle Granceuole, e più negro ancora.

Riccio di Mare, e Pattelle, e loro qualità, e Cucina. Cap. LI.

IL Riccio di mare da alcuni vien detto Cardetto, per essere simile alli Cardi delle Castagne, è freddo, & humido in primo grado, e la sua stagione sarà di Gennaro per tutto Aprile: questo non hauerà altro di buono, che l'voua, quali si potranno accommodare doppo spaccato, e poste molte di dette voua nella sua scorza, con oglio, pepe dentro, e si farà arosto sù le bragie, ouero sù la graticola, e si seruirà caldo, e freddo, con sugo di melangole sopra, e si potranno fare crostini di dette voua, con fette di pane brustellite, e se ne poneranno molte insieme, e si condiranno, e si sottesteranno con oglio, ouero butiro, con pepe sopra, e si seruiranno caldi, con sugo di melangole sopra.

Riccio di mare, cioè Cardetto arosto nella sua scorza, però le sue voua, & in crostini.

Qualità della Pattella, qual si farà in tutte le viuande che dell'Ostraca.

La Patella è calda in primo grado, & humida nel secondo, e la sua stagione sarà di Ottobre per tutto Aprile; sarà dura alla digestione, e contraria alli flemmatici, e stomachi deboli; la grossa si accommoderà in tutti li modi, e viuande che si faranno dell'Ostraca, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà in tutti li modi di detta Ostraga, se bene che non sarà dell'istessa bontà.

Cappe longhe, cioè Cannelle, e loro qualità, e Cucina. Cap. LII.

LE Cappe longhe dette da molti Cannelle, sono fredde in primo grado, & humide nel secondo, la loro stagione sarà di Ottobre per tutto Aprile, saranno dure da digerire, e contrarie alli podagrosi, e flemmatici, & a quelli che pateno di renella, e si accommoderanno doppo essere state a molle a bastanza, e lauate in più acque, arosto, su la graticola, e si seruiranno calde con oglio, e pepe, con sugo di melangole, o agresta sopra, e si potranno fare in Pottaggio doppo lauate, e nette co-

Cappe lōghe arosto, & in pottaggio, come dell'Ostrache, e fritte, con la scorza, e senza.

mefo-

me sopra, senza la scorza, si come dell' Ostraghe, nell' istessi modi che sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come dette Ostrache ancora, benche meno buone siano, & si potranno doppo lauate, e nette dall'Arena, con la scorza, e senza, soffriggere con oglio, e si seruiranno calde con pepe, e sugo di melangole, ò agresta sopra, e si potrà ponere vino bianco dentro doppo soffritte, come sopra, e si seruiranno calde come sopra con fette di pane sotto.

E si potranno infarinare, e friggere, doppo che saranno nette, e senza la scorza, e si seruiranno calde con sale, e pepe, e sugo di melangole sopra, e con diuersi sapori in tondi.

Cappe di san Iacopo, e Cappe sante, e Telline, e loro qualità, e Cucina. Cap. LIII.

LE Cappe sante, e di san Iacopo sono fredde in primo grado, & humide nel secondo, e le Telline sono calde in primo grado, e secche nel secondo: tutte le sopradette trè sorti di Cappe sono dure da digerire, e contrarie a quelli che patono di renella, in particolare le Telline, perche sono assai arenose, e si accommoderanno in diuersi modi.

Le Cappe di san Iacomo, e Cappe sante si potranno fare in Pottaggio, doppo che saranno nette dalla scorza, e lauate in vino bianco, con herbette buone battute minute soffritte in oglio, con pepe, e passerina dentro, con vino bianco, & agresta, ouero sugo di melangole, e si seruiranno calde con fette di pane sotto, e si potranno fare nel sopradetto modo con la scorza ancora, doppo ben lauate, e nette.

Cappe sante in pottaggio, con la scorza e senza.

E si potranno fare arosto su la graticola dette Cappe sante, nella loro scorza doppo ben lauate, e nette, con oglio, e pepe dentro, e si seruiranno calde con sugo di limoncelli sopra, e saranno buone per regalo di diuersi Pasticci, e Pasticcetti di Piccadiglio, di diuersi Pesci, doppo che saranno nette dalla scorza, e ben lauate in vino bianco, & in suppe come le Pauerazze.

Cappe sante arosto su la graticola, & per regalo di pasticci, nette di scorza, & in suppe.

E le Telline doppo essere state a molle a bastanza, e lauate in più acque, e soffritte con oglio, con herbette buone battute minute dentro, con vino bianco, & agresta, si seruiranno calde con fette di pane sotto, e pepe sopra, e si faranno senza vino ancora, con agresta, ouero sugo di melangole, e pepe sopra, e si potranno fare nette dalla scorza come le sopradette Cappe sante in Pottaggio, doppo che saranno ben lauate, e nette, e fatte aprire sopra al ferro caldo, o padella, e si seruiranno come le sopradette Cappe sante, ma gran patienza ci vorrà per farne piatto.

Telline in pottaggio, con la scorza, e senza scorza.

Gongole, e Pauerazze, e loro qualità, e Cucina. Cap. L I V.

LE Gongole, e Pauerazze sono fredde, & humide in primo grado, e la loro stagione sarà di Ottobre per tutto Aprile, saranno dure da digerire, e contrarie alli stomachi deboli, & alli flemmatici: queste sorti di Cappe tonde, si come le addimandano a Venetia, & in Lombardia Pauerazze, leuano diuersi nomi, secondo li luoghi, si come a Lucca ancora li addimandano Nicchi, tanto li grandi, quanto li piccoli, quali si accommoderanno in tutti li modi sopradetti delle Cappe di San Iacopo, e Cappe sante, & Telline, e si seruiranno nelli istessi modi ancora, si come sopra al loro Capitolo ho detto.

Gongole in tutti li modi cucinate che le Cappe sãte e Telline, & in suppa, e sul ferro caldo.

E si potranno fare in suppa di Maluagia, ò altro vino bianco, doppo ben lauate, e nette, e soffritte in oglio, ouero butiro, con spetiaria dentro a bastanza, e si seruiranno con fette di pane sotto, e fulignata sopra.

E si faranno sul ferro caldo, e come saranno aperte dalla scorza, si seruiranno calde con oglio, pepe, e sugo di melangole, ò limoncelli sopra.

Chiocciole, e loro qualità, e Cucina. Cap. L V.

LE Chiocciole dette in Spagna Caracolles, sono fredde in primo grado, & humide nel secondo, e la loro stagione sarà di Primauera, e nell'Autunno, se bene che quasi di ogni tempo se ne trouano, si come son buone ancora, quando però saranno ben purgate; sono di gran nutrimento, ma dure alla digestione, e contrarie a quelli che pateno di renella, & alli flemmatici, e si accommoderanno in diuersi modi.

Chiocciole in potaggio nelle scorze.

Le Chiocciole si faranno in pottaggio, doppo che saranno cotte alesse, e cauate dalla scorza, e nette, e ritornate in detta scorza, con mentuccia, & altre herbette buone, con spigoletti d'agli battute ogni cosa insieme minutamente, con oglio, e spetie a bastanza dentro, e si sottesteranno, e si seruiranno calde con agresta, ouero sugo di melangole sopra.

Chiocciole fritte nette di scorza.

E si potranno doppo cotte alesse come sopra, e nette, e lauate in vino bianco, infarinare, e friggere, e si seruiranno calde con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, e con agliata, ouero altri sapori in tondi.

Chiocciole grandi, e piccole in minestra nelle scorze loro.

E si faranno in minestra ancora dette Chiocciole doppo che saranno ben purgate, e lauate in più acque, e poi perlessate, & accommodate come le sopradette in pottaggio, e poste in vaso, con altra acqua calda, con sale, & oglio a bastanza, con herbette buone battute minute, con cipollette prima soffritte dentro, e si seruiranno calde con spetie a bastanza sopra, e nell'istesso modo si potranno accommodare le Chiocciolette piccole ancora.

Fun-

Funghi di diuerse forti, e loro qualità, e Cucina. Cap. L V I.

LI Funghi sono freddi quasi vicini al quarto grado, & humidi nel secondo, eccetto che quelli di pietra, perche non sono della frigidità dell'altri funghi, quali saranno li megliori, e dipoi li prugnuoli, e quelli che saranno colti in montagne, come Bolletri rossi, e li Porcini detti Selui, & altri diuersi come Prataruoli, & altri detti Sementini, & altri diuersi ancora, quali lascio a parte di nominarli, quali tutti saranno grati al gusto, ma rilassano lo stomaco, doue che li salati si potranno mangiare più sicuramente, perche diuengano megliori, e massime quelli che si salano nelle montagne di Genoua, e di Lucca, quali sono buonissimi, e la loro stagione di alcuni sarà in Primauera, e d'altri nell'Autunno, come de' Selui, e Bolletri, e di quelli di pietra se ne trouano tutto l'Anno, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto si diranno.

Li prugnuoli in Pottaggio doppo lauati, e netti, e soffritti con oglio, con mentuccia, & herbette buone battute, con spigoletti d'aglio a chi gusteranno, e posti in vaso con parte dell'acqua doue saranno stati lauati, con spetie a bastanza dentro, e si seruiranno caldi, con pane in fette sotto, e si faranno senza ponerui acqua ancora doppo soffritti con dette herbette buone, & aglio dentro, con spetie a bastanza, si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra, ouero agresta. *Prugnuoli in diuersi potaggi.*

E si potranno fare in minestra detti prugnuoli, doppo netti, e soffritti con le sopradette herbette come sopra, e posti in vaso con più acqua doue saranno stati lauati, di quella che si sarà posta nelli sopradetti prugnuoli in Pottaggio, e si seruiranno caldi con fette di pane sotto, e spetie a bastanza sopra. *Prugnuoli in minestra.*

E si faranno in zuppa con maluagia, o altro vino bianco dentro, doppo che saranno netti, e soffritti, come sopra, si lasserà l'oglio a bastanza dentro, e si ponerà la maluagia, senza ponerui herbette, e si seruiranno caldi, con zuccaro, e cannella sopra, ouero con anici di mezza coperta di zuccaro, con fette di pane brustellite sotto. *Prugnuoli in zuppa.*

E saranno buoni detti prugnuoli per regalare diuersi Pasticci, e Pasticetti, di diuersi Piccadigli da magro, e da grasso ancora, e si potranno seccare al Sole in filzette, quali poi si faranno stare a molle in acqua a bastanza, e doppo rinuenuti come li sopradetti freschi, si potranno seruire in tutti li sopradetti modi ancora, e con l'istessa acqua doue saranno stati a molle, ponendola doue bisognerà, e saranno buoni ancora in diuerse Pottaggierie, e ripieni da grasso, e da magro; tanto li sopradetti freschi, quanto li sudetti secchi, doppo rinuenuti come sopra. *Prugnuoli per regalo di diuersi pasticci e potaggierie & ripieni, da grasso, e da magro.*

E li Funghi di pietra sono li megliori per gusto, e sanità che di qual si voglia altra sorte, de' quali se ne trouano tutto l'Anno, e massime quando *Funghi di pietra in tutte le viuande che si*

che

faranno delli prugnuoli, & arosto, e fritti

che le pietre che li fanno, saranno tenute in luoghi humidi, e sotto la terra quanto che siano solamente coperte sottilmente.

E si potranno accommodare in tutti li sopradetti modi che si faranno li prugnuoli, e si seruiranno come quelli, & anco si seccheranno nell'istessi modi, si come si seruiranno ancora, e si potranno fare arosto sù la graticola, con oglio, sale, e pepe sopra, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra.

E si potranno infarinare, e friggere doppo che si saranno passati per acqua bollente, e ben scolati, ma non di modo che venissero molto cotti, e si seruiranno caldi con sale, e pepe, & sugo di melangole sopra.

Prataruoli in potaggio, & arosto, & in mineftra ancora, e cosi quelli delli ciocchi d'alberi, Orecchielle, e cānelle in tutte le viuande che delli prataruoli si faranno.

Et li Prataruoli, e quelli Funghi che fanno nelli ciocchi delle pioppe, si faranno in Pottaggio doppo lauati, e netti, e soffritti con oglio, & herbette buone, con mentuccia, e sale dentro, con spetie a bastanza, e si seruiranno caldi con agresta, o sugo di melangole sopra.

E si potranno fare arosto su le bragie, o graticola, con sale, & oglio sopra, e si seruiranno caldi con pepe, e sugo di melangole sopra, e si potranno fare in minestra come li prugnuoli sopradetti ancora, ma non saranno così buoni.

E l'Orecchielle, che sono come la sponga, quali fanno in luoghi arrenosi, e così le Cannelle, che in alcuni luoghi le addimandano Pesci cani, quali fonghi ancor loro fanno in luoghi arenosi, de' quali sarà la loro stagione in Primauera, si potranno accommodare in tutti li modi sopradetti delli Prataruoli, e fonghi delli ciocchi dell' alberi, e così si seruiranno ancora.

Fōghi di mōtagna in potaggio.

Delli Fonghi di montagna ve ne sono diuerse sorti, ma ne dirò alcune, come le Coccore rosse che ritirano al giallo detti Bolledri, e li Selui detti a Roma, Porcini, quali si possono fare in Pottaggio detti Bolledri, senza perlessarli, ma li Selui bisognerà perlessarli alquanto, doppo che saranno netti, e tagliati in pezzetti, e posti in vaso con mentuccia, herbette buone battute minute con spigoletti d'agli, e spetie, con sale, & oglio dentro a bastanza, e si seruiranno caldi con sugo di melangole, o agresta sopra.

Funghi, cioè Coccore arosto, e fritte cō li selui, & altri funghi di montagna.

E le sopradette Coccore, cioè Bolledri, come saranno aperte si faranno arosto su li carboni, o graticola, con oglio, sale, e pepe sopra, e si seruiranno calde con sugo di melangole sopra, e si potranno alessare con li Selui, & il resto de' fonghi che fanno su le montagne, e doppo che saranno raffreddati, e bene scolati, si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, con agliata, ouero altri sapori in tondi.

Fūghi di mōtagna salati, e dissalati ī tutte le viuande che delli freschi si farāno

E li sopradetti Funghi con diuerse altre sorti di più, quali lascio a parte di nominarli, si potranno salare doppo cotti alessi, si come fanno nelle montagne di Genoua, e di Lucca, de' quali doppo che si saranno fatti stare a molle in acqua calda a bastanza, e dissalati in più acqne, si potranno accommodare in tutti li sopradetti modi delli freschi, e saranno buoni per

co-

copritura di diuersi pesci alessi, con sparagi, cardi, e carcioffi teneri attartuffolati insieme, con oglio, e pepe a bastanza dentro, e potranno seruire per copritura di diuersi pelati alessi ancora, con stringhette di Genoua, cotti in buon brodo grasso, & nella oglia alla Spagnuola, con diuerse herbe dentro ancora, e si seruiranno caldi con formaggio grattato, e spetiaria sopra.

E li Sementini, quali Funghi fanno in alcuni poggi, e ciocche di alberi nel tempo della sementa, e quelli che saranno più teneri, si potranno accommodare in tutti li modi, che si faranno delli sopradetti Prataruoli, e si seruiranno come quelli ancora, se bene che non saranno dell'istessa bontà, e quelli che saranno più duri, si potranno allessare come li sopradetti Selui, e Coccore, e si accommoderanno in tutti li modi di detti Selui, e Coccore, e si potranno salare ancora come quelli, e seruirli, ma non saranno dell'istessa bontà.

Sementini in tutte le viuande che si farã co de li prataruoli, e fũghi di montagna.

LIBRO QVARTO.

NEL QVALE SI TRATTA di diuersi Latticinij, Condimenti, Aromati, e Legumi.

Con le loro stagioni, e qualità, & la maggior parte delli modi da cucinarli, e seruirli in diuersi modi nelle viuande.

Discorso de' Latticinij, Condimenti, Aromati, e Legumi. Cap. I.

SOPRA nel terzo libro ho trattato delle qualità, e stagioni di diuerse viuande da grasso, e da magro, con la maggior parte delli modi di cucinarle, e seruirle ancora. Hora tratterò delle qualità, e stagioni di diuersi Latticinij, condimenti, aromati, e legumi, accioche lo Scalco possa con più sicurezza valersene nelle compositioni di quelle viuande, che conforme a diuersi gusti li conuerranno ordinare, e perche sappia ancora qual giouamento, e nocumento apporteranno a qual si voglia complessione, si come sotto alli loro Capitoli per ordine si vedrà.

Latte, e sue qualità, e Cucina. Cap. II.

IL Latte è caldo, & humido in primo grado, e quādo che sarà fresco sarà temperato, ma rispetto al siero tira alquanto al freddo, & humido, e perciò il Latte fresco augumenta il corpo, & è di buon nutrimento: il megliore sarà quello delle Donne, e poi quello dell'Asina, e doppo quello delle Capre, e dipoi quello delle Pecore, e per il quinto, & vltimo quello di Vacca, e Bufala, ma quello della Capra sarà più sottile di quello della Pecora, e Vacca; si douerà pigliare subito che esce dalle tette dell'Animale, e che habbia hauuti buoni pascoli, perche il Latte di Animale grosso, e magro, e che habbia hauuti cattiui pascoli, sarà contrario ad ogni età, e complessione, & a quelli che pateno mal di pietra, e di renella.

Siche il buon Latte deue hauere quattro qualità, cioè color bianco, che sia chiaro, che non tiri al giallo, nè al rosso, e che sia di buon odore, e la sua stagione sarà di Primauera per tutto l'Anno, ma nell'Autunno sarà megliore che di altro tempo, e si accōmoderà in diuersi modi come sotto.

Latte I diuerse sorti di formaggi, e butiro, & in altri diuersi latticinij.

Del Latte si potranno fare diuerse sorti di formaggi salati, e con poco sale, & in butiro, & in Capi di Latte, & in Giuncate, & in Ricotte, e Fiorita, e Latte appresso, & in Neue di Latte, & in Rauaggiuoli, & in diuerse Prouature grosse, e piccole, & in voua di Bufale, quali Latticinij vanno seruiti per Antipasto, dal formaggio, neue di Latte, e Prouature in fuori, perche anderanno seruiti con le frutte, e l'voua di Bufale ad vn bisogno ancora.

Latte in diuerse torte, e minestre, & in bianco mangiare.

E sarà buono in diuerse Torte, & in Tartare con voua, e zuccaro dentro a bastanza, con acqua rosa, & in diuerse minestre, condite con butiro, in particolare nelle zucche, e nel brodetto all'Vngaresca da magro, perche da grasso si farà con brodo di carne, & in diuersi bianchi mangiari, con polpa di Gallina dentro, e da magro con polpa di diuersi Pesci.

Latte per cucinare diuerse viuāde da grasso, e da magro.

E si potrà seruire detto Latte, per cuocere diuerse sorti di salami, e prosutti, e Capponi, e Tarantello, e per fare voua sperdute, e la polenta di miglio ancora, si come al suo luogo si dirà.

Butiro, e sue qualità, e Cucina. Cap. III.

IL Butiro è caldo, & humido in principio del primo grado, il megliore sarà il fresco, ma mangiato così crudo debilita lo stomaco, e perciò sarà megliore per condimento, che per cibo, e sarà contrario alli flemmatici, e deboli di stomaco, & alli grassi, perche nutrisce assai, e conferirà mangiato con zuccaro ad ogni complessione, e si accommoderà in diuersi modi come sotto si diranno.

Il Butiro per condimento di diuerse viuande da magro, e da grasso, & in

in diuerse Torte, e Crostate, & in diuersi Pasticci con sfoglio, e senza sfoglio ancora, & altri diuersi lauori di pasta, con sfoglio, e senza, e passato per la serringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruito per Antipasto con zuccaro sopra, & in pasta di detto Butiro, con zuccaro, & acqua rosa, con rossi d'voua cotti, e poi pesti dentro, in forma di diuerse statuette di basso rileuo, e di rileuo ancora. Butiro in diuerse viuade da grasso, e da magro, & in diuersi lauori di paste, e seruito crudo in diuersi modi, e cotto allo spedo ancora

E sarà buono in diuersi crostini sopra fette di pane brustellite, & arosto allo spedo in forma di palla ouata, quanto due voua, e più ancora, ma quanto meno sarà cuocerà meglio, spoluerizzato con pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, con sale a bastanza, e mentre che si volterà lo spedo a fuoco lento, si anderà spoluerizzando con detto pane, e zuccaro, fin tanto che sarà cotto, con la sua crosta, e si seruirà caldo, con sugo di melangole sopra.

Capo di Latte, Neue di Latte, e Fiorita, e loro qualità, e Cucina. Cap. IV.

IL Capo di Latte, Neue di Latte, e Fiorita, queste trè sorti di Latticinij sono caldi in primo grado, & humidi nel principio del secondo; sono duri da digerire, e di grosso, e cattiuo nutrimento, e la loro stagione sarà di Primauera per tutto l'Anno, si vseranno da stomachi gagliardi con zuccaro sopra per antipasto, e si accommoderanno in diuersi modi, come sotto.

Il Capo di Latte si potrà fare in diuerse Torte con voua, zuccaro, e cannella a bastanza dentro, condite con Butiro, e si seruiranno calde, e fredde a beneplacito, e sarà buono in diuerse riempiture, & in Tortelletti, con altri ingredienti dentro, & in rauiuoli con herbette, e formaggio Parmigiano dentro, con spetie, e zuccaro, a bastanza, & nel Bianco mangiare per darli corpo ancora, e si seruirà per antipasto con zuccaro a bastanza sopra. Capo di latte seruito per antipasto, & in altre diuerse viuande, e co si la fiorita ancora.

E la Fiorita con Ricotta dentro si accommoderà in tutti li sopradetti modi del Capo di Latte, e nelle Torte si poneranno herbe di più dentro, e così si seruiranno ancora, e la neue di Latte si seruirà doppo pasto con le frutte, con Cialdoncini a scartoccetti in piatto a parte.

Gioncata, Latte appreso, e Ricotta, e loro qualità, e Cucina. Cap. V.

LA Gioncata, e Latte appreso sono freddi in secondo grado, & humidi temperatamente, reprimeno la sete, e si piglieranno auanti a qual si voglia altro cibo, perche di altra maniera ritrouando altro cibo su lo stomaco lo corromperanno, e l'altereranno, e perciò si seruiranno per antipasto, con zuccaro sopra a bastanza, e la Ricotta è fred-

da, e secca in primo grado, e sarà meno nociua allo stomaco, che il Cascio nuouo, e sarà di gran nutrimento, e conferirà alli giouani, e colerici, e la megliore sarà quella di Pecora, e di Vaccina, e sara contraria alli stomachi freddi per la sua tarda digestione, & alli malinconici perche oppilla, e fa venire sonno, e si accommoderà come sotto si dirà.

Ricotta in tutte le viuande che si faranno del Capo di Latte, e fiorita

La Ricotta si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Capo di Latte, e Fiorita, doppo stemperata con Latte nelle viuande, che bisognerà, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e nelle Torte, e riempiture che si faranno, e Tortelletti, si poneranno herbe di più dentro in detta Ricotta, e si faranno diuerse sorti di Rauiuoli, con spoglia, e senza spoglia ancora, con voua, zuccaro, e formaggio grattato, ouero fresco, e pesto insieme dentro, con spetie, & herbette buone, peste, ouero tagliate minutamente a bastanza, e doppo cotti in acqua con sale a bastanza dentro, si seruiranno caldi con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, e saranno buoni per copritura di diuersi pelati alessi doppo cotti in buon brodo di carne, e si seruiranno come sopra.

Ricotta in frittelle diuerse, & in minestre diuerse, & altre viuande.

E si potranno fare frittelle di detta Ricotta con fiori di sambuco, doppo ben pista con buon formaggio, & voua con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, fritte in buon Butiro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

E si potranno fare Pappardelle alla Romana doppo pesta con chiara d'voua, e zuccaro dentro a bastanza, & inuolte in pane grattato passato per sedaccio, ouero fior di farina, e si potranno friggere, come le sopradette frittelle, & in destrutto ancora, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

E sarà buona detta Ricotta in diuerse minestre da magro, e da grasso, & altre viuande ancora, quali lascio a parte di nominarle.

Ricotta seruita per antipasto, con zuccaro sopra, e cosi la gioncata e latte appreso ancora.

E si potrà seruire detta Ricotta per antipasto, con le frutte ancora bisognando, intiera con zuccaro sopra a bastanza, in particolare le Ricotte delle montagne di Lucca, e quelle di Calci, Colline di Pisa, & in Spagna vi sono buonissime, quali le addimandano, Requessones, e si potrà passare per la serringa, con zuccaro, & acqua rosa a bastanza dentro, e si seruirà con zuccaro sopra, e la Giuncata si seruirà con zuccaro sopra, e per antipasto come sopra ho detto, e così il Latte appreso ancora.

Rauaggiuolo, Voua di Bufale, e Mozzarelle, e loro qualità, e Cucina. Cap. VI.

IL Rauaggiuolo, voua di Bufale, e Mozzarelle sono tutti trè questi Latticinij humidi in primo grado, e freddi nel terzo per l'acquosità che in loro ritengano del Latte; sono di gran nutrimento, ma il Rauaggiuolo sarà il più duro alla digestione delli sopradetti, e saranno contrarij alli stomachi freddi, e conferiranno alli caldi, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Il Rauaggiuolo si potrà accommodare in tutte le viuande, che si faranno della Ricotta, si come sopra al suo Capitolo ho detto, da passarlo, e seruirlo con zuccaro sopra in fuori, e di più tagliato in fette, e cotto con voua, e Butiro, seruito caldo con zuccaro, e cannella sopra, e si seruirà intiero con le frutte ancora, e quelli di Monte Pulciano, e Cortona sono molto buoni, e nelli sopradetti modi si potranno seruire l'voua di Bufale, e saranno buone per antipasto, e con le frutte ancora, seruite con zuccaro a bastanza sopra. Rauaggiuolo & voua di bufale in tutte le viuãde che della ricotta si faranno, e seruite con le frutte.

E le Mozzarelle se bene che saranno più butirose, pur si seruiranno nelli sopradetti modi della Ricotta, & Rauaggiuolo, e si potranno fare in Crostate da grasso, e da magro, doppo tagliate in fette sottili, con Prosutto pur tagliato in fette sottili, con zuccaro, e cannella dentro a bastanza, con agresta in grani al suo tempo, ouero zibibo senz'ossi, compartiti detti ingredienti vgualmente, e si seruiranno calde con zuccaro sopra, & in quelle da magro con Tarantello, tagliato in fette come detto prosutto, doppo cotto in mosto cotto, e dissalato, e si condiranno con Butiro, e si seruiranno come le sopradette di prosutto, e si potranno condire con oglio ancora. Mozzarelle in tutte le viuãde che si faranno della ricotta, e rauaggiuolo.

Prouature grandi, e piccole, e loro qualità, e Cucina. Cap. VII.

LE Prouature secche sono calde, e secche in primo grado, rispetto al quaglio, e sale, dalle quali cose acquistano calidità, e siccità, e perciò il Cascio che hauerà vn poco di sale, e che non sia molto secco sarà megliore, e di più facile digestione, e le Prouature fresche saranno dell'istesse qualità, che sopra ho detto del Rauaggiuolo, & voua di Bufale, e si accommoderanno come sotto, & altri diuersi modi ancora.

Le Prouature fresche si potranno accommodare in tutti li modi che sopra ho detto delle Mozzarelle, e Rauaggiuolo, e così si seruiranno ancora, e si potranno fare arosto allo spedo, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, e senza ancora, e si seruiranno calde con zuccaro, e cannella a bastanza sopra, con le frutte, e senza arostirle ancora, si seruiranno con dette frutte, si come le dette Prouature secche intiere, ouero partite per metà con verdura sotto, e grattate saranno buone in diuerse viuande da magro, e da grasso, in particolare sopra a diuerse paste, e minestre, & in diuersi ripieni. Prouature fresche in tutte le viuãde che delle Mozzarelle, e Rauaggiuolo si faranno, & aroste.

Cascio fresco, e secco, e loro qualità, e Cucina. Cap. VIII.

IL Cascio vecchio, o sia salato, o nò, sarà caldo, e secco in primo grado, & il fresco, e che habbia vn poco di sale, sarà secco in primo

grado, & humido nel fecondo, il megliore farà il Pecorino, e che sia fresco con poco sale, farà men nociuo, e più facile alla digestione, che non farà il vecchio, e quello di Vaccina farà più grosso, e viscoso, e quello di Capra farà il più cattiuo d'ogni altro Cascio, perche si disecca subito, e viene arido, e farà contrario alli malinconici, & a quelli che pateno di renella, & li megliori di tutti le altre sorti di formaggi saranno quelli fatti in Primauera più che di altro tempo, e si mangieranno doppo il pasto, perche corrobora, e sigilla lo stomaco, e si accommoderà in diuersi modi.

Cascio fresco e secco in tutte le viuande che si faràno delle prouature fresche, e secche.

Il Cascio di qual si voglia sorte si potrà accommodare, e seruire in tutti li modi, e viuande che si faranno delle prouature fresche, e secche, si come sopra al loro Capitolo ho detto; e li Casci tanto secchi, quanto li freschi da grattare in diuerse viuande, e ripieni da grasso, e da magro, e sopra a diuerse viuande ancora, ve ne sono di diuersi paesi, come li Marzolini di Fiorenza, e formaggetti di Romagna, Casci di Creta, e Casciotti delle Montagne di Lucca, e di Cortona, e Cascio di Lodi, e Parma, & altri diuersi luoghi d'Italia, senza quelli che io potrebbi nominare di fuori d'Italia, quali sono di tutta perfettione, in particolare in diuersi luoghi della Spagna, e Francia ancora.

Voua di Gallina, e loro qualità, e Cucina. Cap. IX.

SE bene che vi siano molte sorti d'voua, non ne dirò di altra spetie, che di quelle di Gallina, le quali sono calde temperatamente, però il rosso delle dette voua, perche il bianco farà freddo, e viscoso, e duro da digerire; & le megliori saranno quelle nate di Gallina giouane, e fresche, quale saranno di buono, e gran nutrimento, e li megliori modi di cucinarle, benche molti ve ne siano, si come sotto se ne diranno la maggior parte, saranno quelle sperdute nell'acqua, e cotte alesse tenere, saranno buone per la sanità, perche quando che l'voua saranno molto cotte, muteranno spetie, e qualità, e così le affrittellate ancora, saranno dure da digerire, e di grosso, e cattiuo nutrimento, e contrarie alli flemmatici, e si accommoderanno in diuersi modi.

Voua alesse, tenere, e dure seruite calde, e fredde in diuersi modi.

L'Voua si faranno alesse tenere da beuere, e dure ancora, si come vsa nella Pasqua di Resurrettione, da seruirle calde, e fredde, e saranno buone per regalo di diuerse insalate, partite in quattro parti l'vno, & il rosso di dette Voua farà buono per regalo di diuersi pasticci, e pasticcetti di Piccadiglio, tanto in quelli da grasso, quanto in quelli da magro ancora, & in diuersi piccadigli seruiti caldi con brodo grasso, e midolla di Vaccina dentro, con sugo di melangole, e spetie, & il rosso di dette voua battuto minuto, e così il bianco ancora a parte, saranno buone per regalo di diuerse viuande intorno li piatti.

Voua ripiene, & in diuerse riempiture.

E si potranno fare ripiene dette Voua doppo cotte dure come sopra, e par-

e partite per metà, e lasciato il bianco a parte, e battuto il giallo minuto con herbette buone, & altre voua sbattute dentro, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella a bastanza, e posto detta compositione nel bianco già partito come sopra per metà, e si sottesteranno con butiro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra, e saranno buone ancora in diuerse riempiture di Quadrupedi, e Volatili, sbattute crude, e cotte come sopra ancora, cioè il giallo di dette voua solamente.

E si potranno fare dette voua sperdute nel latte, e si seruiranno calde con Pane di Spagna in fette sotto, con parte di detto latte, e butiro sopra, con zuccaro, e cannella a bastanza, con agresta, ò sugo di melangole, e si faranno sperdute nel vino bianco amabile, e si seruiranno calde con fette di pane brustellite sotto, con parte di detto vino, con butiro, zuccaro, e cannella a bastanza sopra, e si potranno fare sperdute nell'acqua ancora, e si seruiranno calde con butiro, e sugo di melangole sopra, con zuccaro, e cannella a bastanza, e senza altra cosa sopra ancora, eccetto che il sale solamente. Voua sperdute in diuersi modi.

E si potranno fare dette voua in diuerse mineстre da magro, e da grasso, cioè in diuersi Brodetti, sbattute con agresta, ò sugo di melangole dentro, & in brodetto all'Vngaresca, da grasso in buon brodo di carne, e da magro in latte, condito con butiro, e con acqua, e condito con butiro ancora, doppo sbattute l'voua con acqua odorifera per quelli che ne gusteranno, con zuccaro a bastanza dentro, e senza niente ancora, e poste in vaso, e poi si poneranno in altro vaso, che bolli con acqua dentro, e si lassera pigliare corpo come vna Giuncata, e si seruirà caldo con zuccaro, e cannella a bastanza sopra, e si potranno fare in minestra detta Viuaruola, e d'alcuni detta Torta in brodo, con herbette buone, battute minute, con pane, e formaggio grattato dentro, in dette voua sbattute, e si potrà fare detta Minestra da grasso in brodo di carne, e da magro si condirà con butiro, e si seruirà calda, con cannella pista sopra, e si farà zambuglione alla Milanese sbattuti li rossi con vino bianco, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, in brodo di Cappone, e si potranno fare in diuersi altri brodetti ancora. Voua ī diuerse mineстre, e brodetti da grasso, e da magro.

E si potranno fare dette voua in alligature di diuerse mineстre da grasso, e da magro, & in diuerse Pottaggierie pur da grasso, e da magro, e per rinfrescare diuersi Pasticci, e Pasticcetti, sbattute con agresta, o sugo di melangole, o limoncelli dentro, con brodo di carne a doue anderà, e potranno seruire per impastare diuerse sorti di paste reali, e sfogliate, & in diuerse Torte, e Crostate ancora. Voua sbattute per alligatura di diuerse viuāde da grasso, e da magro, & in diuersi lauori di pasta.

E la chiara di dette voua, sarà buona per impastare diuerse paste di zuccaro, e fare gelo di detta chiara sopra a diuersi Pasticci, come all'Inglese, e Pasticcetti alla Genouese, & altri diuersi, sbattuta con zuccaro, & acqua rosa dentro, e seruirà detto gelo sopra a diuersi profutti ancora, doppo netti dalla codica, e parti rancide, e per fare purificare il zuccaro con Voua, cioè la chiara in diuersi lauori di pasta di zuccaro, & in gelo di detta chiara, e da purificar detto zuccaro.

con la detta chiara d'voua, e gufcie dentro, perche faranno megliore effetto, qual fi pafferà per fettaccio, o drappo bianco, e farà buona ancora per fare la neue di Latte, con acqua rofa dentro.

Voua mifcide e filate alla Spagnuola feruite in diuerfi modi.

E fi potranno fare voua mifcide alla Spagnuola doppo sbattute con acqua rofa dentro, e pofte in vafo a fuoco lento, in zuccaro, di già purificato con la detta chiara d'voua, con acqua per metà di detto zuccaro dentro, ma fi poneranno quando che leua il bollore, tenendole del continuo meffidate con cucchiara di legno, e fe li lafferà pigliare poco corpo, fe però fi vorranno paffare per la ferringa, in forma di Lafagne, ouero di Vermicelli, quali fi feruono, mefcolate con zibibo, e mandole monde, in Spagna, ma in Italia fe ne regalano li piatti di diuerfe viuande di reffreddi attorno.

E l'voua filate come li Vermicelli che in Spagna le dicano Guebos hilados, fi sbatteranno l'voua con zuccaro, e fior di farina dentro, come la compofitione da fare le zeppole, cioè frittelle con voua, ma fi lafcierà più liquida detta compofitione, acciò poffi paffare per cucchiara forata, quali fi friggeranno in deftrutto, o Butiro, e fi feruiranno calde con zuccaro fopra, e faranno buone per regalo di diuerfe viuande attorno li piatti ancora, in particolare ben compartite in fondo al piatto, e cotte fotto il tefto, e doppo raffreddate, poftoui fopra del gelo di più colori, faranno buon'effetto.

Voua in piatto alla Franzefe.

E fi potranno fare dette voua in piatto alla Franzefe, ouero in tegami, con Butiro dentro, e con Prouature, o altri formaggi frefchi, tagliati in fette ancora, e fi feruiranno calde con zuccaro, e cannella fopra.

Voua in diaccio d'alcuni dette marinate.

E fi faranno in diaccio dette voua, sbattuta la chiara da per sè, e tenuti li torli intieri a parte, nella metà del gufcio di dette voua, da ponerli poi fopra a detta chiara, doppo che farà ben sbattuta, e pofta in piatto d'argento, vnto prima con Butiro fotto, ouero in altro vafo, ma prima fe li darà vn poco di tefto, quanto che comincia à pigliare corpo, e poi fi poneranno detti torli vno feparato dall'altro, e fi fottefteranno, e fi potrà ponere acqua odorifera in detta chiara, come quando fi fa il Gelo fopra alli Pafticci, e fi feruiranno calde con zuccaro, e cannella fopra.

Voua tenere, cioè fauetta d'voua.

E fi potranno fare voua guafte, fi come le dicano in Spagna, & in Italia voua tenere, & altri le dicano fauetta di dette voua, perche vanno meffidate affai, doppo che faranno ben sbattute con acqua di odore, e fenza ancora, con zuccaro a baftanza per quelli che ne haueranno gufto, e pofte in vafo, o piatto d'argento, con butiro a baftanza, a fuoco lento, e fi mefteranno con cucchiara di legno, per fino a che piglieranno alquanto corpo, e come faranno cotte, fi feruiranno calde con cannella fopra.

Voua affrittellate in diuerfi modi.

E fi faranno affrittellate dette voua in oglio, ouero Butiro, vno, e più infieme, e fi feruiranno calde inuolte in zuccaro, e cannella, con fale, e fugo di

go di melangole sopra, e si potranno fare con fette di pane sotto, prima cotte in Butiro, ouero abrustellite, e poste in Butiro, e si seruiranno calde come sopra.

E si potranno fare in diuerse frittate dette voua, doppo sbattute con cappari di Genoua spoluerizzati con zuccaro, e si seruiranno calde con zuccaro, e cannella sopra, e si faranno con moscatello in grani, ouero altra vua dentro ancora, senz'ossi, e si seruiranno calde come sopra, e si potranno fare dette frittate con herbette buone tagliate minute, e con Prouature grattate, o altro formaggio dentro, e si seruiranno calde come sopra, e si potranno fare ripiene a scartoccetti, con diuerse riempiture, con scorza di Cedro candita battuta minuta con passerina dentro, e con diuersi frutti sciroppati ancora, come pera, o mela, e si seruiranno calde con zuccaro, e cannella sopra, con agresta, o sugo di melangole, e si potranno fare alla Fiorentina dette frittate, sottili, e sbattute l'voua con vino bianco dentro, e si seruiranno calde come sopra. Voua in diuerse frittate ripiene, e senza riempiture.

E si potranno fare dette frittate verde con saluia pesta con diuerse altre herbe dentro, con Prouature, o altro formaggio grattato, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, dette saluiate, e si seruiranno calde con zuccaro, e cannella sopra, e si potranno fare rognose dette frittate, con Prosutto, o Barbaglia di Porco salata a datetti, o ceruellato disfatto, ouero salsiccia fina dentro, o altri salami ancora, e si seruiranno calde con zuccaro, e cannella sopra, con sugo di melangole, e nelli sopradetti modi delle dette voua di Gallina, si potranno fare altre, e diuerse sorti di voua, come di Polli d'India, & Oche, & Anatre, e di altri diuersi volatili. Voua in saluiate, e frittate rognose. Voua di diuersi altri polli, si cucineranno nelli sopradetti modi che quelle di gallina.

Pane, e sue qualità, e Cucina Cap. X

IL Pane è caldo, e secco in primo grado, il meglio sarà quello di fior di farina di grano, con vn poco di sale dentro, sarà di buon nutrimento, e facile alla digestione, e più facile sarà fatto con semola dentro, ma sarà di poco nutrimento, & il pane azimo, e mal cotto sarà molto nociuo, perche genera dolori di ventre, e renella nelle reni, e sarà contrario alli malinconici, però si vserà da quelli che faticano assai, il buon pane sarà cotto di vn giorno, & al più di due, nè si deue mangiare caldo, perche offenderà lo stomaco, e si accommoderà come sotto, & altri diuersi modi ancora.

Il pane sarà buono in diuerse mineſtre da grasso, e da magro grattato, e ricotto in brodo grasso, & alligato in voua, seruito caldo con cannella sopra, e con formaggio grattato ancora, e da magro condito con Butiro, & alligato come sopra, e con latte di mandole, ouero di anime di meloni, e si seruirà caldo con cannella, e zuccaro sopra, & in mille fanti, doppo grattato come sopra, e passato per lo sdaccio, & impastato con voua fresche sbattute, & riasciutto al forno, o sù le bragie, e risbriciolato, e Pane grattato in diuerse minestre da grasso, e da magro

cotto in buon brodo di carne, e si seruiranno caldi, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra; da alcuni questa minestra viene addimandata la brigiaruola.

Pane grattato sopra a diuersi arosti da grasso, e da magro, & in viuande, per darle corpo, & in ripieni.

E si potrà seruire detto pane grattato sopra à diuersi arosti, di volatili, e di carne quadrupeda ancora con zuccaro, e cannella dentro, per fare la crosta sopra a diuersi Pesci ancora, in particolare sopra alli accarpionati, e sarà buono in altre diuerse viuande da grasso, e dà magro, per darli corpo, & in diuerse riempiture ancora.

Pane, cioè la mollica in diuersi sapori.

Et la mollica di detto pane, sarà buona per dar corpo a diuersi sapori, e salse verdi, imbeuerata in fette brustellite in aceto forte, ouero in agresta, con zuccaro a bastanza dentro.

Pane bollito in diuersi modi da grasso, e da magro.

E si potrà fare detto pane in fette in diuerse minestre di panata da grasso, e da magro, e si allegheranno, e condiranno come le sopradette di pane grattato, e così si seruiranno ancora.

Pane in fette in diuerse zuppe da grasso, e da magro.

E si faranno diuerse zuppe di detto pane in fette brustellite al forno, e senza, con buon brodo di carne grassa, con polpa di Capponi battuta minuta dentro, con altri regali, & ingredienti ancora, si come al suo luogo ho detto, seruita con formaggio di Parma grattato, zuccaro, e cannella sopra, e si farà detta zuppa con maluagia amabile, con zuccaro, e cannella sopra, & vn poco di brodo con fegatetti, e testicoletti di Polli, & animelle soffritte sopra, e si seruirà calda, e da magro con voua, latte, e fegato di diuersi Pesci ancora, e si seruirà calda con anici confetti sopra, ouero fulignata, doppo soffritte, con oglio, ouero Butiro, si come al suo luogo, e se ne potranno fare diuerse altre ancora.

Pane in fette indorato, & fritto, & in diuersi crostini, e la mollica nel bianco mangiare ad vn bisogno.

E si potrà detto pane in fette indorare, in voua, sbattute con fior di farina, ouero pane grattato passato per setaccio, e friggere, e si seruiranno calde, con zuccaro sopra, e saranno buone per regalare diuersi piatti di arosti, & antipasti fritti, e si faranno diuersi crostini da magro, e da grasso, con cauiale, e rognonata di Vitella, e d'altre diuerse sorti ancora, e la mollica di detto pane sarà buona per dar corpo al bianco mangiare ad vn bisogno.

Pane ripieno da grasso, e da magro, cō diuerse cōpositioni dētro.

E si potrà fare ripieno detto pane da grasso, e da magro, doppo leuata tutta la mollica da vna parte di detto pane, e battute le croste di sopra, e di sotto, senza romperle, con Piccadiglio di polpa di diuersi volatili, ouero di quadrupedi, con pignuoli, e passerina, con midolla di Vaccina, scorza di Cedro candita a datetti, con prosutto, o altri salami disfatti dentro, con spetie a bastanza, & animelle di Capretto, e fegatetti, e testicoletti di Polli, ouero vccelletti diuersi grassi, con agresta in grani, e non potendo hauere commodità di tutti li sopradetti regali, & ingredienti, se ne poneranno almeno buona parte, e si seruirà caldo, con gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro a bastanza.

E si farà da magro con Piccadiglio di polpa di diuersi Pesci, purche siano priui di spine, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza dentro, con

con herbette buone battute minute, con Tarantello dissalato, con codette di Gambari, e scorza di Cedro candita tagliata sottile dentro, con Tartuffoli, e prugnuoli, & agresta in grani al suo tempo, e si condirà con oglio, ouero Butiro, e si seruirà caldo, con gelo, come il sopradetto da grasso, ouero con zuccaro sopra solamente, e si potrà riempire da grasso, e da magro con diuerse altre compositioni ancora.

Vino, & alcune sue qualità, e Cucina. Cap. XI.

DElli vini ve ne sono più forti, come di bianco, e negro, rosso, e cetrino, ma il vino bianco, e cerasuolo, e che siano alquanto dolci, e maturi saranno caldi in secondo grado, & humidi temperatamente, e saranno buoni per li malinconici, e stomachi humidi, e per li flemmatici, e per quelli che pateno di renella, & il sopradetto vino bianco, quando che sarà gentile conferirà ad ogni età, e complessione, perche non scalda molto, estingue la sete, e sarà bene a beuere li vini piccoli, e senz'acqua, e gentili poiche subito beuuti sono digeriti, per la presta loro digestione, e quando il sopradetto vino bianco sarà grande, e che tiri al color dell'oro, sarà il megliore, e sarà caldo per fino al terzo grado, e temperato nel secco. Vino bianco, e cerasuolo, e sua qualità.

Et il vino negro, e rosso, quando che saranno vecchi saranno caldi, e secchi in terzo grado, e conferiranno alli magri, & alli colerici, e flemmatici, & alle persone malinconiche, & humide, e se li podagrosi, ne deuono beuere di alcuna sorte, il rosso sarà il megliore per loro, e sarà contrario alli vecchi, perche li oppilla il fegato, per il poco calore, che in essi si ritroua, perche vn calore maggiore, sempre supererà vn minore, e perciò deuono vsare vini bianchi temperati, e gentili. Vino negro, e rosso, vecchi, e loro qualità

Et il vino citrino, quanto al colore, e non al sapore, quali vini sono come maluagie, e grechi, & altri vini grandi simili, sarà assai più caldo delli sopradetti vini negro, e rosso, e sarà più fumoso per riscaldare, & imbriacare ancora, e perciò non se ne deue beuere à tutto pasto, se bene che sarà buono per li flemmatici, e per li vecchi, ma contrario alli giouani, e stomachi caldi, e massime nell'estate. Vino Citrino qual sarà delli grandi che si beuino, come Maluagia, & altri simili e sua qualità.

Et il vino agrestino, sarà stitico, e di poca calidità, rispetto alli altri vini, perche non prouoca l'orina, per essere assai più graue, e duro alla digestione, e massime quando che hauerà del pontico, e del sorbigno, sarà più terrestre che altrimenti, perche non fa sudare per il suo poco calore che ha, e perciò sarà buono per quelli che hanno il fegato infiammato, e lo stomaco abbrugiato, e molto caldo, doue che si vserà più per medicina, che per beuere, se bene incrudelisce lo stomaco, e genera ventosità. Vino agrestino, e suoi defetti.

Et il vino nuouo non purgato sarà contrario ad ogni complessione, perche riscalda troppo eccessiuamente, se bene che per medicamento sarà buono per alcune complessioni humide, e frigide, sicche nelli vini si hanno da Vino nuouo, e parte che hauerano d'hauere li buoni vini.

no da considerare cinque cose, il colore, sapore, odore, sostanza, e l'età, & che non siano molto vecchi, nè troppo nuoui.

Vino inacquato, e suoi effetti.

Et il vino inacquato non è buono, perche debilita lo stomaco, e genera ventosità nel corpo, e farà imbriacare per cagione dell'acqua che fa penetrare più presto il vino, si che il buon vino si deue beuere moderatamente, e puro in suo genere, perche conforta, e rallegra l'intelletto, ma beuuto superfluamente farà contrarij effetti, perche genererà molte infermità nelli corpi humani.

Rimedi cõtro la crapula.

Diuersi rimedi per impedire la crapula: prima non si mangieranno cose dolci, ne aperitiue, ma si bene cose amare, come sei in sette mandole amare in circa, o di persico, o altre, & li cauoli, o porri in insalata, & l'aneto preso auanti il cibo, ouero il zafferano con grani di mortella beuuto con sapa farà l'istesso effetto, si che si guardino quelli che sono deboli di ceruello, perche non l'hanno tanto potente a resistere alli vapori del vino.

Vino scritto da diuersi autori copiosamente.

In quanto alla qualità di diuerse sorti di vini, meglio da altri buoni autori, che in questo copiosamente hanno scritto, ogni vno potrà vederla, e perciò è bene che lo Scalco, non solo sappia le qualità di quelli, ma deue conoscere la loro bontà ancora, accioche possa conseruare la sanità al suo Signore, & in occasione di conuiti, o d'altro possa hauere honore non tanto delli superbi apparecchi, e buone viuande ben seruite, quanto che vi siano state diuerse sorti di delicati vini ancora, e questi si accommoderanno come sotto.

Scalco hauerà riguardo di hauer buoni vini nelli suoi conuiti.

Vino in diuerse viuãde da grasso, e da magro, & in diuerse salse, e zuppe.

Il vino sarà buono in diuerse viuande, e Pottaggierie da grasso, in particolare nelle saluaticine, e da magro ancora, e massime nelli Pesci, e si potrà seruire per fare diuerse salse, con aceto, e mosto cotto dentro, con spetie a bastanza, ouero con zuccaro, o mele, con cannella, e garofani a bastanza dentro, e sara buono ancora per impastare diuerse paste da friggere, e per fare diuerse zuppe da grasso, e da magro, si come sopra alli loro luoghi ho detto.

Pasta Azima, e sue qualità, e Cucina. Cap. XII.

LA pasta azima sarà delle qualità del pane azimo, si come nel sopradetto Capitolo del pane ho detto, però si intende di quella pasta che si serue senza il leuito dentro, qual sarà dura alla digestione, e causerà l'istessi effetti che sopra ho detto, e si accommoderà in diuersi modi come sotto si diranno.

Pasta ĩ diuersi lauori per far minestre da grasso, e da magro, & in copriture diuerse.

La pasta si potrà fare in diuersi lauori, e prima in maccaroni, vermicelli, e tagliatelle, in particolare quelle paste che vengano lauorate di Sicilia, & in diuersi luoghi d'Italia ancora, quali seruono per fare diuerse minestre da grasso, e da magro, e per copritura di diuersi pelati alessi, e seruite calde con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, si come alli loro luoghi ho detto.

Pasta a vento in Bassotti alla Fiorentina, e cucinata in diuerse minestre, & altri modi.

E si potranno fare alcune paste a vento, e cucinate in brodo grasso, con midolla di Vaccina dentro, in piatto d'argento, o altro vaso, con Prouature, o formaggio di Parma grattato, con zuccaro, e cannella dentro, e si sottesteranno al forno, o fornello, e si seruiranno calde, con detto cascio grattato, e zuccaro sopra detti Bassotti alla Fiorentina, e si potrà fare in minestra detta pasta a vento, come li sopradetti maccaroncelli, e si cuocerà in buoni brodi di carne, ouero in Latte, & in acqua, e sale ancora, e si seruirà calda con formaggio grattato, e butiro sopra, con zuccaro, e cannella a bastanza.

Pasta cõ voua dẽtro, seruita nelli sopradetti modi da grasso, e da magro, cõ diuersi sapori sopra.

E si potrà detta pasta impastare con voua dentro, lauorata nelli sopradetti modi, e si seruirà come sopra ancora, e se si vorrà doppo cotta, e raffreddata riscaldare in piatto, ò altro vaso, con butiro dentro, e si seruirà calda come sopra, e nelli giorni da magro doppo cotta in acqua con sale a bastanza dentro, in cambio del formaggio, si seruirà con pane grattato, con mandole, e nosci sopppeste sopra, & zuccaro, e cannella, ouero con diuersi sapori, o con agliata, ouero di mandole ambrogine, e con sapore di salsa verde ancora, in particolare sopra alli maccaroncelli di Sicilia, si come vsano alcuni in Regno di Napoli ancora.

Pasta cõ pane dẽtro, seruita in tutti li modi sopradetti.

E si potrà detta pasta impastare con voua, e mollica di pane dentro, in particolare le tagliatelle di monache, e gnocchetti, e si seruiranno in tutti li modi sopradetti delli maccaroni, e vermicelli da grasso, e da magro ancora.

Pasta ĩ diuersi lauori di sfoglio, e reale.

E si faranno di detta pasta diuersi lauori, come paste reali, impastata con voua, e zuccaro dentro, & in diuersi lauori di paste di sfoglio, & in diuerse casse di Pasticci, e sfogli di crostate, e Torte, & altri diuersi lauori di detta pasta ancora.

Pasta intoccata cõ vino dẽtro, e fritta.

E si farà intoccata detta pasta, con vino bianco, e zuccaro a bastanza dentro, e si passerà per la serringa, e si friggerà in oglio, ouero destrutto, e si seruirà calda con zuccaro sopra, e sarà buona per regalo di diuerse viuande da grasso, e da magro ancora.

Pasta in diuerse frittelle.

E si potranno fare di detta pasta diuerse sorti di frittelle, con leuame, e senza, e si seruiranno calde con mele, ouero zuccaro sopra, e così diuerse paste con sfoglio fritte, & a vento, e si seruiranno calde, e fredde a beneplacito, come le sopradette frittelle.

Pasta in diuerse pizze, e stiacciatine, & in diuerse ciambellette, e biscottini.

E si faranno diuerse pizze, e stiacciatine di detta pasta, con Butiro, e con grassuoli dentro ancora, e si seruiranno calde con zuccaro sopra, e si potranno fare diuerse ciambellette di monache, impastata con zuccaro, & voua dentro, e con spetie ancora, & in diuersi biscottini, e senza spetie, come quelli di Sauoia impastati con zuccaro, e chiara d'voua, quali si seruiranno per antipasto, e con le frutte ancora, e saranno buoni per regalo di diuerse viuande, si come al suo luogo si dirà.

Pasta in struffoli alla Romana, & altrà

E si potranno fare struffoli alla Romana, impastata detta pasta con voua, e zuccaro dentro a bastanza, e doppo fritti in dadetti, e ballottine

come

diuersi lauori di detta Pasta

come grani d'vua, è passati per mele, e fatti in forma di pigne d'vua, con alquanto zuccaro sopra, seruiti come le sopradette ciambellette di Monache, & altri diuersi lauori di paste si potranno fare, quali lascio a parte di nominarli.

Oglio d'Vliua, e di Mandole dolci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XIII.

L'Oglio d'Vliua è caldo, & humido in secondo grado, & il megliore sarà quello che stà in cima al vaso, e per il contrario sarà del Mele, perche il megliore è quello che stà di sotto all'altro nel vaso, si come al suo luogo si dirà: Quello di due anni è molto famigliare alla natura, & è il megliore che si vsi nelle viuande, e l'oglio d'vliue verdi sarà più sano ancora.

Oglio con cattiuo odore, e suo rimedio.

E quando il detto oglio pigliasse alcun cattiuo odore, vi si poneranno alquante vliue verdi macinate dentro, che ritornerà buono, ouero si farà friggere vn poco di detto oglio, con vn poco di sale dentro, e si ponerà caldo nel vaso, di modo che non suapori niente, farà l'istesso effetto, e così le cimette tenere dell'vliuo in pezzetti con sale dentro, e si ponerà in vasi inuetriati, e si muterà quando che hauerà fatta la morca nel fondo, acciò si conserui meglio, perche piglia facilmente in sè ogni qualità, che in esso si mescolarà, sì la Camomilla, Assentio, ò Ruta, & altre e diuerse herbe che vi si poneranno dentro, piglierà la loro propria qualità, e cosi di qual si voglia altra cosa ancora, che vi si ponerà dentro.

Oglio di mãdole dolci è dell'istesse qualità delle mandole.

Il secondo luogo tiene l'Oglio di Mandole dolci, se bene che sia dell'istesse qualità delle mandole, quali sono calde, & humide nel mezzo del primo grado, qual sarà buono per conualescenti, tanto per medicamento, quanto nelle loro viuande da magro, e si accommoderanno in diuersi modi.

Oglio d'vliua e di mandole dolci in diuerse viuande da grasso, e per condimẽto di tutte quelle da magro.

L'Oglio d'Vliua si potrà seruire in diuerse viuande da magro, e da grasso, in particolare da pergottare Tordi, & altri diuersi vccelletti, & in altre viuande ancora, e si seruirà per condimento di diuerse pottaggierie, e minestre, & altre diuerse viuande da magro, e per friggere diuersi pesci, e diuersi lauori di paste ancora, e per impastare dette paste, e sarà buono per far crostini, e massime quando che detto Oglio sarà vergine, e si seruiranno con sugo di melangole sopra, e per condimento di diuerse insalate cotte, e crude, & applicato come sopra per medicamento, e per ardere in diuersi lumi.

Oglio di mandole dolci bono per cõualescenti ancora

E l'Oglio di mandole dolci si seruirà nella maggior parte delli sopradetti modi di quello d'Vliue, e sarà buono nelle viuande da magro per li conualescenti ancora.

Ace-

Aceto, cioè Vino forte, e ſue qualità, e Cucina. Cap. XIV.

L'Aceto è freddo nel ſecondo grado, quando che ſarà di vino vecchio, e grande, perche eſſendo di vino debole ſarà più frigido, e ſecco nel terzo grado, & il megliore ſarà quello di Vino bianco, e vecchio, qual ſara contrario alle donne che pateno mal di madre, & alli malinconici, e macilenti, & offende la viſta, & lo ſtomaco, & li nerui, e giunture, e fa ſmagrire li graſſi: l'Aceto in Spagna l'addimandano Vin' Agre, qual non ſi deue pigliare a digiuno, perche offenderà maggiormente; e la carne, che incomincia a puzzare, lauata con detto Aceto, ritorna quaſi nel ſuo eſſere, & le ſalſe, e ſapori che ſi faranno con detto Aceto rinfreſcano il fegato, e danno appetito, e ſi accommoderà in diuerſi modi come ſotto ſi diranno.

L'Aceto, cioè vino forte ſarà buono in diuerſe pottaggierie da graſſo, e da magro, corretto biſognando con zuccaro, o mele, ouero con moſto cotto dentro.

Aceto ĩ diuerſe viuãde da graſſo, e da magro, & in diuerſe ſalſe, & ſapori.

E ſi ſeruirà per fare diuerſe ſalſe, e ſapori, pur contemperato come ſopra, con zuccaro, & ſpetie diuerſe dentro.

E ſi potranno fare diuerſi Addobbi di carne cotta, e cruda, di Quadrupedi, e Volatili, con ſpetie a baſtanza dentro, e ſi faranno diuerſi marinati ſopra a diuerſi Peſci, & Accarpionati, cotti in diuerſi modi.

E ſarà buono ancora detto Aceto ſopra a diuerſe inſalate cotte, e crude, & in diuerſi Geli in particolare in quello di Saluaticine, e di diuerſi Peſci, pur corretto come ſopra biſognando.

Sale, e ſue qualità, e Cucina. Cap. XV.

IL ſale è caldo, e ſecco nel ſecondo grado, e quello che ritiene dell'amaro ſarà più caldo, & è aſtrettiuo, e reſolutiuo, e ſpurga, e riſolue, & aſſottiglia, e diſecca le humidità ſuperflue, & eccita l'appetito, ma a chi troppo ne mangia, debilita la viſta, & infuoca il ſangue, e ſarà contrario alli collerici, e ſanguigni, e maſſime nelli tempi caldi dell'eſtate, & il ſale poſto al fuoco s'indura, e poſto nell'acqua ſi liquefà; il meglio ſarà il bianco, ſe bene che il ſale roſſo come alcuni dicono inſala più aſſai, ma ſia pur di qual ſorte eſſere ſi voglia, ſarà buono in tutte le viuande, tanto da graſſo, quanto in quelle da magro, a baſtanza, e perche poche viuande ſono che per renderle ſaporite, e buone ſi cuocino ſenza ſale, dalle Trippe in fuori, perche ſi condiſcano di ſale doppo eſſere a baſtanza cotte.

Sale a baſtanza in tutte le viuande da graſſo, e da magro.

E perciò ſi dice nel ſeguente verſo, *Nam ſapit eſca male, quæ datur abſque ſale*: e li ſeguenti verſi faranno molto a propoſito per li Cre-

Sale, il Credẽtiero non apparecchierà

Senza ponerlo in tauola.

Credentieri ancora, perche, *Non bene mensa ponitur absque sale*, perche vna tauola apparecchiata staria molto male senza sale, si come altre diuerse viuande cucinate senza sale ancora, ma si bene, *sal primo poni, debet primo que reponi*, il qual sarà buono a conseruare longo tempo diuerse sorti di carnaggi quadrupedi, e volatili, si come è noto a tutti, e così diuerse sorti di Pesci ancora.

Agresta, e sue qualità, e Cucina. Cap. XVI.

L'Agresta fatta d'vua immatura, cioè acerba, è fredda nel primo grado, e secca nel secondo, e nell'estate gioua a temperare il calore del sangue, e smorzare la colera, e destare gli appetiti, e sarà buona per li colerici, e per quelli che pateno dolori colici: è contraria alli stretti di petto, & alli podagrosi, e nemica alli vecchi, perche è molto disseccatiua, ma vsandola cotta nelle viuande, non sarà tanto offensiua, seruita con sale dentro a bastanza, e si accommoderà in diuersi modi.

Agresta ī grani in diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni, e sciroppata.

L'agresta in grani si potrà seruire in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi Pasticci, da grasso, e da magro, e sarà buona in diuerse minestre da grasso, e da magro ancora, e si potrà fare in crostate da sua posta detta agresta, mentre che sarà tenera, e con altri diuersi ingredienti dentro, e si seruirà in diuerse riempiture pur da grasso, e da magro, con altri regali di Piccadigli di carne, di quadrupedi, e volatili dentro, ouero di Piccadiglio di diuersi Pesci senza spine, si come alli loro luoghi ho detto, e si potrà sciroppare in grappi intieri, o raspolletti, e sarà buona per regalo di diuerse viuande attorno li piatti, da grasso, e da magro, e potrà seruire per copritura ancora.

Agresta, cioè il sugo in tutte le viuande di dett' agresta ī grani, & in diuerse salse, e sapori.

Et il sugo di detta agresta sarà buono in tutti li sopradetti modi dell'Agresta in grani, da farla in Crostate, e sciroppata in fuori.

E sarà buona con rossi d'voua sbattuti dentro, per alligare diuerse viuande da grasso, e da magro, e per rinfrescare diuersi pasticci, e pasticcetti ancora, si come alli lor luoghi ho detto.

E si potranno fare diuerse salse, e stemperare diuersi sapori ancora, e per conseruarla molto tempo si ponerà sale a bastanza dentro, secondo la quantità che sarà detta Agresta.

Sapa, cioè mosto cotto, e sue qualità, e Cucina. Cap. XVII.

IL mosto cotto è caldo, e secco nel secondo grado, & il megliore sarà quello di mosto bianco, qual nutrisce assai bene; ma è duro alla digestione, e rende il corpo lubrico, e gionarà alla strettezza di petto, & sarà contrario a quelli che pateno di fegato oppilato, ouero di milza,

milzà, non si vserà per cibo, ma per condimento, e si accommoderà in diuersi modi come sotto.

Il mosto cotto sarà buono in tutte le Pottaggierie da grasso, e da magro, si come la sopradetta agresta, & in particolare nelle saluaticine di quadrupedi, e volatili, e per fare diuerse salse, si come alli loro luoghi ho detto, & in diuersi sapori, e seruito sopra insalate cotte, e crude, qual in Spagna l'addimandano Arope.

Sapa ĩ diuerse viuāde di grasso, e da magro, & in diuerse salse, e sapori.

Mele, e sue qualità, e Cucina. Cap. XVIII.

IL mele è caldo, e secco in secondo grado, e quello della Primauera sarà il megliore, e dell'Autunno, ma quello dell'Inuerno sarà cattiuo, e deue essere bianco, e che tiri al colore della paglia, e ben granito, si come quello di Spagna, in particolare in Regno di Aragona, qual sarà di buon nutrimento, ma di poco, se bene che genera buon sangue, e prouoca l'orina, e conferirà alli flemmatici, & alli vecchi, & a quelli che hanno lo stomaco frigido, perche lo riscalda, e muoue il corpo, e resiste alla corruttione, e sarà contrario a quelli che pateno dolori colici, & a quelli che pateno oppilationi di fegato, e di milza, & ecciterà molti mali vsandone quantita, ma per condimento, e con altri cibi sarà buono ad ogni complessione, e si accommoderà in diuersi modi.

Il mele si seruirà in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, con agresta, ouero sugo di melangole, o aceto dentro, e sarà buono per fare diuerse salse con detta agresta, ouero aceto dentro, bollito con cannella, e garofani a bastanza, si come alli loro luoghi ho detto.

Mele ĩ diuerse pottaggierie, & in diuerse salse, e sapori, e sopra a diuerse paste fritte, e per sciroppar diuersi frutti.

E stemperato con vino bianco sarà buono sopra a diuerse sorti di paste fritte, e si potrà purificare con chiara d'voua, e si ponerà la metà a peso di vino bianco, ouero acqua, e l'altra metà di detto mele, e come sarà bollito a bastanza con detta chiara d'voua, con le gusce dentro.

E purificato si passerà per settaccio, doue che si potranno ponere diuersi frutti da sciroppare dentro, facendone la debita decottione, e sarà buono in diuersi sapori ancora in cambio di zuccaro.

E si farà vn sapore, qual sarà buono per salsa ancora, due libre di detto mele, & vna libra di acqua, e sei oncie di vino bianco, & altrettanto aceto forte bianco, e si farà bollire per fin tanto che piglierà alquanto corpo doppo che si sarà passata detta compositione per settaccio, con cannella in canna dentro, e volendola con corpo si ponerà poluere di mostacciuoli fini dentro, qual sarà buona per sapore, e non per salsa perche tutte le salse si deuono seruire senza corpo, si come al suo luogo ho detto.

Zuccaro, e ſue qualità, e Cucina. Cap. XIX.

IL zuccaro è di temperata compleſſione, benche in tutte le ſue qualità ſi và accoſtando al caldo, eccetto che non muoue la ſete, & il ſuo nutrimento ſarà maggiore di quello del mele, & il bianco, e più ſottile, e ſarà il megliore, & il zuccaro roſſo è caldo, & humido, e perciò non deue eſſere vſato dalli giouani, eccetto che dalli flemmatici, e conferirà alli vecchi più, che il bianco, & il zuccaro vecchio, cioè il bianco, è caldo, e ſecco, e ſarà buono per la ventoſità del corpo, perche lo muoue, e ſarà buono allo ſtomaco, mentre che non vi ſiano flemme, perche trouandocele ſi conuertirà in quelle, e lo mondifica, & augmenta il corpo, e conferiſce alla veſſica, & alle reni, e gioua alla viſta, e mangiato con anici, & altre coſe bruſche, ſe li leua ogni nocumento, e ſarà buono in tutte le viuande, dalle Trippe in fuori, e ſi accommoderanno in diuerſi modi come ſotto ſi diranno.

Zuccaro in tutte le viuāde che ſi ſeruirà il mele, & in diuerſi lauori di paſta di detto zuccaro, & altre paſte ordinarie.

Il zuccaro ſi ſeruirà in tutte le viuande, e Pottaggierie che ſi faranno del mele, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, e di più ſi potranno fare diuerſi lauori di paſta di detto zuccaro, con chiara d'voua dentro, con dragante, e ſenza, e con farina d'amido, ouero di riſo, e ſenza farina ancora, & in diuerſe ſorti di confettioni.

E ſi potranno fare altri lauori diuerſi di paſta con farina di grano, e zuccaro dentro, con voua a baſtanza, ſi come alli loro luoghi ho detto.

E ſarà buono detto zuccaro in diuerſe Torte, e Croſtate, e ſopra alle dette, & in diuerſi altri lauori di paſta fritti, e ſeruito ſopra a diuerſi Paſticci, e Paſticcetti, ſfogliati, & altri diuerſi lauori di paſte con ſfoglio, e ſenza ſfoglio ancora, e ſarà molto meglio detto zuccaro, per fare diuerſe ſalſe, & in diuerſi ſapori, che non è il mele ſopradetto, e ſarà buono ancora in diuerſe mineſtre da graſſo, e da magro, in particolare in tutte le mineſtre bianche alligate con latte di mandole, o di pignuoli, ouero con piſtacchi, & anime di meloni, e da graſſo in diuerſe mineſtre con voua, come nell'Vngareſca, & voua guaſte, & altre diuerſe, e ſeruito ſopra alle dette mineſtre ancora, eccetto che ſopra alle Trippe, perche le fa puzzare, ſi come al ſuo luogo ho detto.

Zuccaro per ſciroppare diuerſi frutti, e fare diuerſe conſerue di detti frutti, e Cotognate.

E ſi potrà doppo che ſarà purificato detto zuccaro, ſi come il ſopradetto mele, con chiara d'voua, con le guſcie dentro, e paſſato per ſettaccio fino, o calſetta, ſi ponerà per ſciroppare diuerſe ſorti di frutti vna libra d'acqua, ouero vino bianco, & vna di detti frutti, & vna mezza di detto zuccaro fino baſterà, e per candire, e fare diuerſe ſorti di conſerue di detti frutti, e cotognate, alli loro luoghi poi ſi dirà la quantità di vino, ouero di acqua che anderà per fare qual ſi voglia delle ſopradette compoſitioni, ſi come la quantità di detto zuccaro ancora.

Pepe

Pepe di diuerse sorti, e sue qualità, e Cucina. Cap. XX.

IL pepe negro è tondo, e caldo, e secco nel fine del terzo grado, e quanto più sarà peso, & il granello liscio, e fresco, sarà megliore, aiuta alla digestione, & eccita l'appetito, e scaccia la ventosità, e prouoca l'orina, & conserua la sanità, e sarà contrario alle persone calide, e massime nella estate, & in paesi caldi, e perciò si vserà più nell'inuernata, che di altro tempo, e da persone che siano di natura frigida, e sopra a diuerse viuande frigide, & humide, e si seruirà soppesto solamente, perche sarà megliore, e volendolo che penetri più presto tutte le parti del corpo, si pesterà sottilmente, ma riscalderà più assai.

Et il pepe longo ha alquanto dell'humido, e perciò mordifica, e corrode poco, se bene che fa digerire, & augmenta il coito, per la sua humidità, e conferirà alle persone frigide, & humide, ma il pepe bianco, o sia negro sarà sempre il megliore, e s'accommoderà in diuersi modi come sotto si vdiranno.

Il pepe si seruirà nella maggior parte delle Pottaggierie, e viuande, che si faranno da grasso, e da magro, & in diuerse mineſtre pur da grasso, e da magro, in particolare sopra a quelle di legumi. Pepe i diuerse viuande da grasso, e da magro, & in diuersi lauori di paste.

E sarà buono in diuerse riempiture da grasso, e da magro, & in diuersi Pasticci, pur da grasso, e da magro, & in diuerse Torte, e sopra a diuersi sapori ancora, & in diuersi lauori di pasta come mostacciuoli Napoletani, e birlingozzi di Siena, & altri diuersi biscottini, in fine poche viuande si seruono senza spetiaria dentro, senza la quale nissuna cosa sarà buona, e massime senza il pepe, e nelli sopradetti modi si seruirà il pepe longo ancora, se bene che non sia dell'istessa bontà.

Cannella, cioè Cinamomo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXI.

LA cannella è calda nel secondo grado, e secca nel principio del primo, e la megliore sarà quella che hauerà buon sapore, senza mordere, e di color rosso, qual sarà di buon nutrimento, perche conferisce allo stomaco, e rompe la ventosità, e gioua alla vista impedita per humidità, e sarà contraria alli colerici, e podagrosi nelli tempi caldi, ma nelli freddi sarà megliore per ogni complessione, e si accommoderà in diuersi modi come sotto.

La cannella pista si potrà seruire in tutte le viuande, che si seruirà il pepe, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e di più si seruirà in diuerse Crostate, e Torte, e sopra a diuerse viuande, tanto da grasso, quanto da magro, e senza pistarla in canna, si seruirà in diuerse salse, e sapori, & in Cannella in tutti li modi, viuãde che si seruirà il pepe, & in diuerse Crostate.

diuersi arosti da grasso, e da magro, & in diuersi frutti sciroppati, per darli l'odore, e sarà buona per fare acqua di cannella, cioè di detto cinamomo, per beuere, e si seruirà in diuerse sorti di confettioni ancora, & altri diuersi lauori di zuccaro.

Garofani, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXII.

LI garofani sono caldi, e secchi nel secondo grado, e toccano del terzo, e li megliori saranno quelli di buon' odore, & freschi, sono confortatiui, e fanno buon fiato, e prouocano l'orina, & aiutano alla digestione, e conferiscano nelle viuande humide, e frigide, per moderare la loro malignità, e li daranno buon' odore, si doueranno vsare in poca quantità, e nelli tempi freddi, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Garofani in tutti i modi, e viuāde che si seruirà il pepe, & intieri ī diuerse viuā-de da grasso, e da magro.

Li garofani pesti si seruiranno in tutti li modi sopradetti del pepe, si come sopra al suo Capitolo ho detto, & intieri in diuersi arosti, di quadrupedi, e volatili, & in diuersi Pesci pure arostiti in diuersi modi, & in diuersi Pasticci, e stufati di carne quadrupeda, e volatile, in particolare nelle saluaticine, & in diuersi Pesci ancora in Pasticcio, e stufati, si come alli loro luoghi ho detto, e saranno buoni in diuerse salse, e sapori, per l'odore, & in diuersi frutti sciroppati, come nelle pera, e mela diuerse.

Zenzero, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXIII.

IL Zenzero è caldo nell'vltima parte del terzo grado, & humido nell'vltima parte del primo, e di molta humidità, perche tardi riscalda il corpo, il megliore sarà il fresco, e di buon'odore, e di sapore acuto, e che non sia tarlato, riscalda, e consumà le superfluità, & risolue la ventosità, e consuma le flemme, & aiuta alla digestione, e quaodo sarà condito con mele, sarà caldo, e secco, perche detto mele li leua l'humidità, qual conferirà alli vecchi, & alli flemmatici, e sarà contrario alle persone calide, e si accommoderà in diuersi modi.

Zenzero seruito in tutti li modi, e viuā-de del pepe, e cōdito cō mele, ò zuccaro.

Il zenzero pesto si seruirà in tutte le viuande, che si seruirà il pepe, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e sarà buono in diuerse salse, e sapori, & nel resto delle viuande che si faranno del detto pepe, e garofani pesti, ma mescolato con altra spetiaria, e condito con mele sarà megliore, per sanità, ouero con zuccaro.

Noce moscata, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXIV.

LA noce moscata è calda, e secca nel fine del secondo grado, e le fresche, e non sbusate saranno le megliori, e sarà buona per la vista tenuta in bocca, e per le vertiggini, & aiuta alla digestione, e con-

for-

forta lo stomaco, e dissolue la ventosità, e ferma il vomito, & eccita l'appetito, e sarà contraria alle persone calide, perche riscalda assai, & alli stitici, perche stringe, & alli malinconici, e si accommoderà in diuersi modi.

La noce moscata pista si potrà seruire mescolata con altre spetiarie, in tutte le viuande, che si seruiranno, il pepe, e garofani pesti, si come sopra al loro Capitolo ho detto, & grattata da per se sarà buona in diuerse viuande, da grasso, e da magro, in particolare nelli Pasticci, e Pottaggierie.

Noce moscata in tutte le viuande che si seruirà il pepe, e garofani pesti.

Zafferano, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXV.

IL zafferano è caldo nel secondo grado, e secco nel primo, & il megliore sarà il fresco, e ben colorito, e che habbia buon'odore, aiuta alla digestione, e conforta lo stomaco, e fa buon colore, & induce il sonno, e rallegra il cuore, ma preso in poca quantità, perche da due dramme in sù saria spetie di veleno, e faria morire ridendo, perche và alla testa, & offusca li sensi, e leua l'appetito, si che si vserà in poca quantità, & in tempi freddi, e si accommoderà in diuersi modi come sotto.

Il Zafferano pesto, si potrà seruire in diuersi lauori di pasta, come ciambelle, & altri diuersi lauori, e sarà buono in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, e mescolato con altra spetiaria, per darli buon'odore, e colore, e si seruirà in diuerse riempiture da grasso, e da magro, e nel resto delle viuande che si seruiranno li sopradetti aromati pesti, mescolato come sopra.

Zafferano in diuersi lauori di pasta, & in diuerse pottaggierie, e minestre da grasso e da magro.

Anisci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXVI.

L'Aniso è caldo, e secco nel terzo grado, e sarà di sostanza sottile, & acuto, e sarà digestiuo delle ventosità del corpo, & il megliore sarà il negro, e fresco, e quello che viene portato di Egitto, qual emenda il puzzore della bocca, e fa buon fiato, & è buono all' oppilationi del fegato, la sua decottione beuuta, e dissolue la ventosità del corpo, e rompe la pietra; si vserà moderatamente dalli giouani, perche stimola Venere, e si accommodera in diuersi modi come sotto si diranno.

L'anisci si potranno seruire in diuersi lauori di paste, come stiacciatine, e ciambellette, & altri lauori di pasta simili, e saranno buoni in diuersi addobbi, & in diuerse salse per l'odore, e pesti in pitartima sopra a diuerse bragiuole da grasso, e da magro, & intieri, ouero soppesti per fare acqua di detti anisci, da beuere fresca, e seruiti con vna coperta di zuccaro sopra a diuersi frutti sciroppati, e sopra a diuersi Latticinij, e suppe, si come alli loro luoghi ho detto.

Anisci in diuersi lauori di pasta, & in addobbi, e salse, e sopra a diuerse bragiuole da grasso, e da magro.

Coriandolo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXVII.

IL Coriandolo quando che sarà verde, è frigido, e perciò non si deue vsare in alcuna viuanda, ma il maturo, e che sia di buon'odore, sarà freddo nel fine del primo grado, e secco nel secondo, & il megliore sarà quello che viene di Egitto: di sua natura prohibisce li vapori, che vanno alla testa, e preso con vna coperta di zuccaro, al fine del cibo lo ritiene sù lo stomaco, & aiuta alla digestione: alcuni hanno detto che il Coriandolo pesto, e mescolato con aceto forte, posto sopra alla carne, la conserua incorrotta molto tempo, & il seme suo secco, è caldo nel primo grado, e rompe la virtù del coito, disseccando lo sperma, vsato in quantità; e si accommoderà in diversi modi si come sotto.

Coriandolo in diuerse viuande da grasso, e da magro, e pesto detto Pitartima, & cõfetto.

Il Coriandolo pesto si seruirà sopra a diuerse bragiuole da grasso, e da magro, & in diuerse polpette, si come li sopradetti anisci, perche del detto Coriandolo, se ne fa la vera pitartima, qual sarà buono in diuersi addobbi con aceto forte dentro, & altre spetie, & in diuersi marinati di Pesci ancora, e sarà buono in diuerse Pottaggierie di carne, in particolare nella saluaticina, con aceto, e mosto cotto dentro, & in diuersi Pesci in Pottaggio, in particolare nelli salati, o salpresi.

E si potrà fare acqua di detti Coriandoli, con zuccaro a bastanza dentro, e si faranno confetti con vna coperta di zuccaro, come sopra ho detto.

Legumi diuersi, e loro qualità. Cap. XXVIII.

CIrca a diuersi legumi, non deuono essere seruiti molto nelle mense delli Prencipi, ne gran Signori, perche non sono buoni, nè cotti, nè crudi, poiche quelli sono ventosi, e duri alla digestione, si come per ordine alli loro Capitoli, le qualità di ciascheduno si vedrà, ma volendoli però seruire, non deuono essere molto vecchi, nè stantiui, nè meno di cattiuo odore.

Legumi, & vera cognitione delli buoni, & dalli cattiui.

E per conoscere quelli legumi che saranno di cottura, si poneranno a molle in acqua, e quelli che vengano sopra all'acqua, e che non riceuono niente di humidità; e che non sono mollificatiui, e restano duri come le pietre, nè meno vengano grani, se bene che non siano vecchi, saranno cattiui, e perciò si deuono lasciare stare, ma quelli che posti a molle, e che si gonfiano presto, e che diuerranno teneri, saranno li megliori, e saranno di buona cottura, e digestione ancora, perche il mutarsi presto la loro durezza in tenero, è segno della vera bontà loro.

Grano

Grano, e Farro, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXIX.

IL Grano, e Farro sono caldi, & humidi in primo grado, e sono di gran nutrimento, ma duri alla digestione, e la farina di grano corrobora valorosamente; si vseranno cotti in buon brodi di carne, perche saranno megliori, e più facili alla digestione, in particolare il Farro, perche ingrassa, e sarà di maggiore nutrimento dell'orzo, qual sarà buono per Conualescenti ancora, e si accommoderanno in diuersi modi si come sotto.

Il Grano, e Farro si faranno in diuerse minestre da grasso, e da magro, e si potranno alligare con voua, quando saranno cotte in buon brodi di carne, ouero condite con butiro, con zafferano dentro a chi gusterà, e si allígheranno con latte di mandole, ouero con latte d'anime di meloni, e si seruiranno calde, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra a quelle da grasso, & in quelle da magro si ponerà zuccaro, e cannella sopra solamente, e si potranno fare passate per setaccio, e senza passare ancora. Grano, e Farro in diuerse minestre da grasso, e da magro.

E saranno buoni detto Grano, e Farro per fare diuerse Torte da grasso, e da magro, doppo cotti in latte, ouero in buon brodo di carne, con voua sbattute, e formaggio grattato dentro, con zuccaro, e cannella a bastanza, e si condiranno con butiro, ouero destrutto, ò lardo grattato con coltello, e stato a molle in acqua a bastanza, si come alli loro luoghi ho detto, e si seruiranno calde, ò fredde a beneplacito, con zuccaro sopra. Grano, e Farro in diuerse torte da grasso, e da magro.

Riso, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXX.

IL Riso è caldo in primo grado, e secco nel secondo; il megliore sarà il fresco, e bianco, e come sarà cotto in latte sarà di meglior nutrimento, se bene che sia difficile alla digestione, e con latte di mandole dolci, con zuccaro dentro, ma sempre hauerà alquanto del constrettiuo, e sarà contrario a chi patisce dolori colici, perche è ventoso, & oppila, e perciò si vserà cotto in latte diuerso, ouero in brodo di carne, e si accommoderà come sotto.

Il Riso si potrà accommodare in tutti li modi sopradetti del Grano, e Farro, e si seruirà nell'istessi modi di quelli ancora. Riso in tutte le viuāde che del Grano, e Farro si faranno, e nel bianco mangiare.

E di più si faranno diuerse frittelle, doppo cotto in latte, ouero altro brodo, e si seruiranno calde con zuccaro sopra, e si potranno fare di farina di detto Riso ancora, e si seruiranno come sopra, la qual sarà buona da dar corpo al bianco mangiare, con polpa di gallina dentro, e da magro con polpa di diuersi pesci, doppo cotto in latte diuerso, e

so; e quello da magro si cuocerà con latte di mandole ambrogine, con zuccaro, & acqua rosa a bastanza dentro; e cosi in quello da grasso ancora, del quale se ne potranno fare diuerse altre viuande, come in minestra, e fritto con butiro, o buon destrutto seruito caldo, con zuccaro a bastanza sopra, e per riempitura di diuerse paste sfogliate, come in bianchi mangiari, & altri diuersi lauori di Pasta, con sfoglio, e senza sfoglio, come in diuerse Torte, e Crostate ancora, si come alli loro luoghi ho detto.

Orzo, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXI.

L'Orzo è freddo, e secco nel primo grado, il meglio sarà il bianco, & il mondo, qual non sia molto vecchio, e sarà di buono, e gran nutrimento, e facile alla digestione, ma la sua farina è dissecatiua più che quella delle Faue, & il pane fatto d'Orzo è ventoso, e genera humori grossi, e freddi, e l'Orzata è humida, & astersiua, e si inacetisce facilmente, se bene che gioua all'infermità del petto, & è di buon nutrimento, e si accommoderà in diuersi modi.

Orzo in tutti li modi, e viuãde che si fanno del Farro, e Grano.

L'Orzo si potrà accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno del Grano, e Farro, si come sopra al loro Capitolo ho detto, in particolare l'Orzo mondo, qual sarà molto meglio, che quello con la scorza.

E si potrà fare in Orzata per conualescenti, con latte d'anime di meloni, ouero di mandole Ambrogine, con zuccaro a bastanza dentro, doppo che sarà cotto a bastanza, e pesto, & passato per setaccio.

E si potrà doppo cotto come sopra, e passato, stenderlo sottile in Teielle, ò altro vaso, e seccarlo al Sole, o in forno come si fa l'Amido, del quale se ne potranno fare diuerse minestre, come le sopradette d'Orzo, e si potrà portare in qual si voglia luogo a beneplacito.

E si potrà fare acqua d'Orzo per Conualescenti, doppo bolliti a bastanza li granelli di detto Orzo intieri in vaso non vnto.

Miglio, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXII.

IL Miglio è frigido in primo grado, e secco nel principio del secondo, & il panico è simile di qualità al detto Miglio, ma non così buono per mangiare, se bene che siano più buoni per cibo di vccelli, che di huomini, perche sono molto ventosi, e di poco, e cattiuo nutrimento, e difficili da digerire, e perciò saranno buoni a fermare il ventre, & il miglio sarà megliore, e manco nociuo, e massime cotto in Latte, ouero con mele, o zuccaro dentro, o veramente in buoni brodi di carne, e si accommoderà in diuersi modi si come sotto.

Il miglio come sarà brillato, e netto si potrà accommodare, e fare in mine-

mineſtra in tutti li modi che ſi faranno del Grano, e Farro, ſi come ſopra al loro Capitolo ho detto, e ſe ne potranno fare Torte, ſi come di quelli ancora.

Miglio in tutte le mineſtre e torte che ſi faranno del Grano, e Farro, & in pizzette, & in polenta, e gnocchetti.

E della farina di detto Miglio ſe ne faranno diuerſe ſorti di pizze, e ſtiacciatine, con vua ſecca, e noci dentro, ma vogliano eſſere ſeruite calde, e così il pane ancora.

E ſe ne potrà fare polenta cotta in Latte, la qual doppo cotta ſe ne faranno pezzetti con vn cucchiaro di legno, come li gnocchetti, e ſi ſeruiranno caldi, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella ſopra, con Butiro a baſtanza, e non ſara ingrata al guſto.

E ſe ne potranno fare gnocchetti ancora, doppo che ſarà impaſtata, & intoccata con acqua bollita detta farina, della quale ſe ne faranno detti gnocchetti inuolti in fiore di detta farina, e ſi cuoceranno come la ſopradetta polenta, ouero in acqua, e ſi ſeruiranno caldi come detta polenta.

Formentone, e ſue qualità, e Cucina. Cap. XXXIII.

IL Formentone alcuni l'addimandano Turcheſco, ma eſſo viene dell'Indie Occidentali, e ve ne ſono di quattro ſorti, per il colore delle granella, perche ve ne ſono delle roſſe, e negre, e delle gialle, e bianchiccie, ſe bene è tutto di vna medeſima ſpetie, e ſe ne troua in diuerſe parti d'Italia, in particolare a Ferrara Città di Lombardia, qual ſarà più caldo, & vn poco più viſcoſo del grano noſtrano, e ſarà *più groſſo nutrimento ancora, perche oppila facilmente: e circa alla pianta di queſto grano, ſarà come quella della ſaggina, ma il frutto è molto differente, e ſi accommoderà in diuerſi modi. *di

Il Formentone ſi potrà accommodare in tutti li modi che ſi faranno del miglio, ſi come ſopra al ſuo Capitolo ho detto, & in Torte particolarmente ſarà megliore aſſai che il ſopradetto miglio doppo cotto in Latte, ouero in buon brodo graſſo, e peſto, con voua sbattute, e formaggio grattato dentro, con zuccaro, e cannella a baſtanza, e ſi ſeruiranno calde, e fredde, con zuccaro ſopra, e della ſua farina ſe ne farà pane, e pizze, e polenta, ſi come della farina ſopradetta di miglio.

Formentone ſi tutti i modi, e viuāde che ſi farāno del miglio, & in torte.

Cece, e ſue qualità, e Cucina. Cap. XXXIV.

IL Cece è di ſua natura ſalſo, e perciò la terra doue ſi ſemina la guaſta, e così l'altre piante ancora offende aſſai: ve ne ſono di trè ſorti, delli bianchi, negri, e delli roſſi, benche ſiano quaſi d'vna iſteſſa ſorte, perche tutti ſono caldi, & humidi temperatamente, eccetto che il Cece bianco, qual è caldo in primo grado, & humido nel ſecondo, benche li Ceci roſſi ſaranno più caldi, e meno humidi, & aprono più l'oppilationi,

ſi che due ſoſtanze ſi ritrouano nel Cece, quali ſi ſeparano nel digerirli, vna delle quali è la ſalſa, qual leniſce la natura, e la ſeconda è la dolce, la qual prouoca l'orina, & il coito, e ſarà di buon nutrimento, ma ventoſi per la ſua dolcezza, & li megliori ſaranno li roſſi, e negri, ma molto meglio ſarà il loro brodo, che li grani, perche in eſſo ſi ritrouano tutte le loro qualità, & ha virtù medicinali, perche rompe la pietra, e fa buon colore, e ſi accommoderanno in diuerſi modi come ſotto.

Cece in diuerſe mineſtre, e torte da graſſo, e da magro

Il Cece ſi farà in diuerſe mineſtre da graſſo, e da magro, e ſi ſeruiranno con pepe a baſtanza ſopra, doppo che ſarà ſtato a molle in acqua calda, con cenere a baſtanza in pezzetta bianca dentro, e ſi poneranno diuerſe herbette buone, con ſpigoletti d'agli, e caſtagne ſecche dentro, & in particolare nella oglia alla Spagnuola, la quale ſenza li garabançi dentro non valeria niente.

E ſi potranno fare infranti detti Ceci, de' quali ſe ne faranno mineſtre, da graſſo, in brodi di carne, e da magro condite con oglio ouero Butiro.

E ſi potranno fare diuerſe Torte da graſſo, e da magro, doppo cotti, e ben peſti, con voua, formaggio grattato, zuccaro, e cannella dentro, ouero con poluere di moſtacciuoli fini, e ſi faranno ſenz'voua, nè formaggio, con zuccaro, e ſpetie a baſtanza dentro, e ſi ſeruiranno calde, o fredde con zuccaro ſopra, e ſarà buona detta compoſitione per riempitura di diuerſi tortelletti, & altre diuerſe paſte da friggere, con poluere di moſtracciuoli di più dentro, e ſeruiranno calde, e fredde, con zuccaro, ouero mele ſopra.

Ceci freſchi ī mineſtra come li ſecchi.

E li Ceci freſchi ſi potranno fare in mineſtra in tutti li ſopradetti modi delli ſecchi, da farli infranti in fuori, e ſaranno buoni da mangiare così crudi ancora.

Peſelli, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXV.

LI Peſelli ſono freddi nel ſecondo grado, li freſchi, e li ſecchi nel primo grado, e ſono humidi temperamente, e meno diſeccatiui delle faue, e ſono meno ventoſi ancora, & li megliori ſono li freſchi, e teneri, e quelli che non ſono sbuſati da animali, ſaranno di buon nutrimento, ma non hanno virtù aſterſiua, e perciò ſaranno alquanto duri alla digeſtione, benche li freſchi ſono molto grati al guſto, e ſi vſeranno conditi con oglio d'vliua, e di mandole dolci, con aromati, e ſugo di melangole ſopra, & in giorni da graſſo in buoni brodi di carne, con proſutto dentro, e ſi accommoderanno in diuerſi modi come ſotto ſi diranno.

Peſelli ſecchi e freſchi in diuerſe mineſtre & in diuerſe pottaggierie, & altre viuande da graſſo, e da magro.

Li Peſelli detti in Spagna Guiſantes, & in Catalogna Piſelles, ſi farãno in diuerſe mineſtre da graſſo, e da magro, nelli ſopradetti modi che ho detto delli Ceci, e ſaranno buoni nella oglia alla Spagnuola, ſi come detti ceci ancora, e così ſi ſeruiranno con aromati a baſtanza ſopra.

E li Peſelli freſchi pur ſi faranno in diuerſe mineſtre, con la ſcorza tenera, e

ta; e senza scorza, si come li sopradetti ceci secchi, e saranno buoni in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi Pasticci pur da grasso, e da magro ancora, e doppo che saranno perlessati, e ben scolati dall'acqua, e soffritti con oglio, o buon butiro, ouero destrutto, si seruiranno caldi con sale, e pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra, e si potranno fare in frittate, però li teneri, e scafati doppo perlessati come sopra, e soffritti alquanto, e si potrà ponere agresta tenera in grani ancora, e senza, & ogni vna da per se sarà buona in dette frittate, si come in Crostate ancora con Prouature in fette sottili, ouero altro formaggio grattato, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

E potranno seruire per copritura di Pelati alessi cotti in buon brodo, con prosutto, o altri salami dentro, e di diuersi Pesci ancora doppo soffritti come sopra, & li scafati teneri in diuersi ripieni.

Lenticchia, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVI.

LA Lenticchia è temperata nella calidità, e siccità, & alcuni dicono che sia frigida, e secca in terzo grado; la megliore sarà quella più bianca, e larga, e messa a molle in acqua non resti negra; sarà di grosso nutrimento, e dura a digerire, & a chi molto l'vserà genera sangue malinconico, e farà dolere la testa, & offenderà la vista, & a quelli che pateno di renella, si che meglio sarà a lasciarla, che vsarla per viuanda, perche è molto ventosa, e contraria ad ogni complessione, ma volendola seruire, che sia ben cotta, con pepe, & origano dentro per temperare le sue male qualità, e si accommoderà in diuersi modi come sotto.

La Lenticchia si farà in minestra da grasso, e da magro, e sarà buona nella oglia alla Spagnuola, e nella Lenticchiata, con vn spezzato di Starne, o Pernici dentro, ouero intiere, doppo che sarà stata a molle in acqua a bastanza, e cotta in brodo grasso, con prosutto, o altri salami dentro, con le sopradette Starne, e Piccioni ancora, e si seruirà calda, con pepe, e detti salami in fette sopra. *Lenticchia in diuerse minestre da grasso e da magro, e nella oglia, e per copritura di diuersi pesci, & in lēticchiata da grasso, e da magro*

E si potrà fare da magro detta Lenticchiata, cotta in acqua, condita con oglio, e Tarantello dissalato dentro, ouero con diuerse sorti di Pesci sfumati, o salpresi, con herbette buone, e spigoletti d'agli dentro, con castagne secche, e con cipollette tagliate minute, & soffritte a chi gusteranno, e si seruirà calda, con spetie a bastanza sopra con detto Tarantello in fette, qual sarà buona ancora per copritura di diuersi Pesci alessi.

Faue, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXVII.

LE Faue sono fredde, e secche in primo grado, ma le verdi sono più frigide, & humide, e sono poco lontane dal temperamento nel dis-

ſeccare, & infrigidire, perche aſtringono, e diſſeccano, & ingraſſano, ma ſono ventoſe, e di gran nutrimento, ma groſſo: le megliori ſaranno le groſſe, e non sbuſate, e ſi vſeranno nelle viuande, tanto le freſche, quanto le ſecche mondate dalla ſcorza, perche ſaranno meno ventoſe, e con pepe, & origano dentro, e ſi accommoderanno in diuerſi modi, ſi come ſotto ſi diranno la maggior parte.

Faue in mineſtra da graſſo e da magro, e con l'infrante ancora, & in Fauetta menata.

Le Faue ſi potranno fare in mineſtra, da graſſo, e da magro, con herbette buone, e cipollette tagliate minute, e ſoffritte dentro, e doppo infrante ſi faranno in mineſtra come ſopra, & in Fauetta menata, con paſſerina a baſtanza dentro, con cipollette ſoffritte a chi guſteranno; e ſi ſotteſterà in teiella, o altro vaſo, con oglio a baſtanza, e ſi ſeruirà calda con pepe, & oglio ſopra.

Faue freſche in mineſtra come le ſecche & nella oglia, e ſeruite con le frutte.

E le Faue freſche ſi faranno in mineſtra ſi come le ſecche ſopradette, e ſaranno buone nella oglia alla Spagnuola, e quando ſaranno più tenere ſaranno megliori, e ſi netteranno dalla ſcorza doppo ſcafate, e maſſime quando ſaranno vn poco durette, perche ſaranno aſſai meno ventoſe, ſi come ſopra ho detto, e ſi ſeruiranno le tenere con le frutte ancora.

Cicerchia, e ſue qualità, e Cucina. Cap. XXXVIII.

LA Cicerchia è calda in primo grado, e ſecca nel ſecondo; la megliore ſarà la groſſa, e bianca, ſarà contraria alli ſtomachi deboli, & alli vecchi, perche graua lo ſtomaco, & è molto ventoſa, e non ſi vſerà, ſe non la domeſtica, ma con aromati, & herbette buone dentro, e ſi accommoderà in diuerſi modi.

Cicerchia in mineſtra da graſſo, e da magro, e nella oglia alla Spagnola, pur da graſſo, e da magro.

La Cicerchia ſi farà in mineſtra da graſſo, doppo che ſarà ſtata a molle in acqua a baſtanza, in buon brodo di carne, con proſutto, o barbaglia di Porco ſalata dentro, con mentuccia, e maiorana, & altre herbette buone battute minute con ſpigoletti d'agli dentro, e ſi ſeruirà calda con pepe ſopra.

Et in mineſtra da magro condita con oglio, con cipollette ſoffritte dentro a chi guſteranno, con herbette come ſopra, con Tarantello diſſalato, ouero Luccio sfumato, o altri Peſci, e ſi ſeruirà con pepe aſſai ſopra; ad vn biſogno ſarà buona nella oglia alla Spagnuola, cotta come la sopradetta mineſtra da graſſo, e da magro ancora come la ſopradetta, con Tarantello, & altri diuerſi Peſci dentro.

Fagiuoli, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXIX.

LI Fagiuoli ſono caldi, & humidi in primo grado; ve ne ſono di più ſorti, come alcuni ſono groſſi, e bianchi, & altri roſſi, quali ſono più caldi delli altri, e più ventoſi ancora, ma però meno ventoſi delle Faue, benche ſaranno duri da digerire, e grauano lo ſtomaco, e la

teſta,

testa, e perciò saranno cibo per quelli che faticano assai, e li megliori saranno li rossi, e poi li bianchi piccolini, ma li verdi offenderanno meno, e si seruiranno con pepe, & origano a bastanza, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Li Fagiuoli secchi come saranno stati a molle in acqua a bastãza, si faranno in minestra da grasso, e da magro, cõ herbette buone, e cipollette soffritte dentro, si come la sopradetta Cicerchia, e si seruiranno come detta Cicerchia ancora. — Fagiuoli ĩ diuerse minest. & altre viuãde da grasso, e da magro.

E doppo cotti alessi si potranno soffriggere con cipollette tagliate dentro, con oglio, e si seruiranno caldi, con sale, pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra.

E si faranno in insalata ancora, e doppo cotti come sopra si pesteranno con mandole ambrogine, ouero noci, e faranno buoni in diuerse riempiture di pasta da friggere, & in Torte ancora, con poluere di mostacciuoli fini dentro, ouero con zuccaro, e spetie dolce a bastanza, e si seruiranno dette paste con zuccaro, ouero mele sopra, calde, e fredde a beneplacito, e così le Torte ancora con zuccaro solamente sopra.

E li Fagiuoli freschi con le bache tenere si potranno fare in minestra come li sopradetti secchi, e con altre herbe dentro ancora, come cauoli, e lattuga, con agresta in grani, e si seruiranno calde con pepe sopra. — Fagiuoli freschi in minestra come li secchi, cõ herbe di più dentro, & in insalata, e fritti ĩ diuersi modi.

E si potranno fare in insalata con le bache tenere doppo cotti, e ben scolati, e si potranno soffriggere in buon oglio, e si seruiranno caldi con pepe, sale, & agresta sopra, e si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi come sopra.

LIBRO QVINTO.

NEL QVALE SI TRATTA di diuerse Herbe, e Radiche di dette, da cucinare, e seruire cotte, e crude:

E così diuersi frutti d'Alberi, e di Terra, con le loro stagioni, e qualità.

Discorso di diuerse Herbe, e Frutti. Cap. I.

HAuendo sopra detto della maggior parte delli modi di cucinare, e seruire diuerse viuande da grasso, e da magro, con le loro stagioni,

gioni, e qualità, come anco di diuersi aromati, e legumi, e perche nelle compositioni di dette viuande, vi vanno diuerse sorti di herbe, e radiche di dette ancora; però tratterò di quelle che saranno buone da seruire cotte, e crude, ma non già delle saluatiche, perche non sono della bontà delle domestiche, e se bene tutte l'herbe sono di nutrimento, benche sia poco, non deuono però essere vsate per cibo, ma solo per condimento di altre viuande, da quelle in fuori, che anderanno seruite in insalate cotte, e crude, si come per ordine alli loro Capitoli si vedrà, ne'quali si dirà quali siano buone, e quali cattiue a diuerse complessioni, accioche lo Scalco possa sicuramente valersene nelle viuande, che ordinerà, e così di diuersi frutti di alberi, e di terra, pur si vedranno le stagioni, e qualità loro, e quali deuono essere seruiti auanti, e quali doppo altro cibo, benche questi ancora non sono di gran nutrimento, nè meno generano buon sangue, e però deuono essere vsati in poca quantità, e conforme alle complessioni delle persone, si come alli loro luoghi meglio si intenderà.

Herbe, quali siano le megliori.

Senape, e sue qualità, e Cucina. Cap. II.

IL Senape è caldo, e secco per fino al quarto grado, & il megliore sarà il fresco, e quello che sarà colto nel calare della Luna, e che sia forte, qual conferirà molto alli flemmatici, & emenderà il veleno delli funghi, mangiato in diuersi sapori, e la mostarda che è fatta con detto Senape, aiuta molto alla digestione, e se offendesse molto, si odori il pane, che non offenderà, e si potrà mescolare con mosto cotto, ouero con vino bianco, con zuccaro dentro, per correggerla bisognando, e si accommoderà come sotto.

Il Senape pesto, e purgato in aceto forte, sarà buono in sapori di diuersi frutti, & in mostarda fatta con diuerse sorti di vua, con la debita decottione, e passata per settaccio, e le foglie di detto Senape tenere si saranno in minestra da grasso in brodo di carne, ouero di diuersi Pelati, qual sarà buona per quelli che hanno infirmità frigide, e da magro in compagnia di altre herbe diuerse, condita con oglio, e si potrà fare in insalata cotta, e cruda.

Senape in diuersi sapori, e mostarde, il seme pesto, e purgato, e l'herba i diuerse minest e di grasso, e di magro, & insalata,

Cappari, e loro qualità, e Cucina. Cap. III.

LI Cappari salati sono caldi, e secchi in secondo grado, e li megliori saranno quelli nell'aceto, e li più piccoli sono apritiui, e resolutiui, e quelli che li vseranno, non patiranno dolori di milza, e saranno buoni per la opilatione del fegato, e mangiati incitano l'appetito, ma apportano sete, e si condiranno con oglio, & aceto, con pignuoli, e passerina dentro, e si accommoderanno come sotto.

Li cappari quando saranno salati si terranno a molle in più acque,

doppo hauerli paſſati per acqua bollente, e diſſalati, e quelli in aceto ſi terranno a molle a baſtanza, e ſi potranno ſeruire in diuerſe riempiture da graſſo, e da magro, e ſaranno buoni ſopra a diuerſi aroſti di quadrupedi, e volatili, con diuerſe ſalſe ſopra, & ſopra a diuerſi aroſti di diuerſi peſci ancora.

Cappari in diuerſi ripieni, e ſopra a diuerſi aroſti da magro, e da graſſo, & in ſalate, e frittate.

E ſi potranno fare in inſalate cotte, e crude, e ſaranno buoni ancora in frittate ſeruite con zuccaro a baſtanza ſopra.

Perſa maggiore, cioè Maiorana, e ſue qualità, e Cucina. Cap. IV.

LA Perſa maggiore, e minore, cioè Maiorana è calda, e ſecca nel terzo grado, & ha facoltà di fare digerire, e ſarà buona per quelli che pateno di orinare, e contraria per li ſanguigni, e la più efficace ſarà la Maiorana piccola, cioè la minore, e ſi vſerà in poca quantità con altre herbe frigide, e ſi accommoderà come ſotto ſi dirà.

La Perſa, cioè Maiorana maggiore, e minore, ſarà buona in diuerſe mineſtre da graſſo, e da magro, in compagnia di altre herbe, & in diuerſe riempiture di quadrupedi, e volatili, con carne battuta, & altre herbette buone dentro, con voua, formaggio grattato, e ſpetie a baſtanza, e per riempitura di diuerſi Peſci ancora, con polpa di detti peſci battuta, con pignuoli, e paſſerina, e pane grattato dentro, con ſpetie a baſtanza, ouero poluere di moſtacciuoli fini, e ſarà buona in diuerſe torte da graſſo, e da magro, con altre herbe dentro, & in diuerſi Rauiuoli con ſpoglia, e ſenza ſpoglia, & in diuerſi ſapori, e ſalſe verdi, & in tutte le viuande doue anderanno ſeruite herbette buone, la ſopradetta Maiorana ſarà molto vtile, e buona.

Perſa, cioè maiorana in diuerſe mineſt. da graſſo, e da magro, & in tutte le viuā de doue anderāno ſeruite herbette buone.

Acetoſa, e ſue qualità, e Cucina. Cap. V.

L'Acetoſa è fredda, e ſecca in ſecondo grado; la megliore ſarà la domeſtica, e la ſaluatica ſarà quella che meno roſſeggia; fa digerire, e ferma li fluſſi, & eccita l'appetito, ma vſandola molto ſarà contraria alli ſtitici, e malinconici, & inaſpriſce lo ſtomaco, ſi ſeruirà con herbe diuerſe in meſcolanza, e ſi accommoderà come ſotto.

L'Acetoſa ſarà buona in diuerſe riempiture da graſſo, e da magro, battuta minuta con altre herbe buone, & in particolare nell' voua ripiene, e nelle frittate verdi, cioè nelle ſaluiate, e per fare diuerſi ſapori, cioè ſalſe verdi, e ſarà buona per inſalata cotta, e cruda da per sè, & in compagnia di diuerſe altre herbe ancora, ſi come ſopra ho detto.

Acetoſa in diuerſe riempiture con altre herbe, & inſaluiate, e ſapori verdi, & in inſalata cotta, e cruda.

Basilico, e sue qualità, e Cucina. Cap. VI.

Herba che al cuore è grato il suo odore, & offēde la testa.

IL Basilico è caldo nel secondo grado, e secco nel fine del primo; il megliore sarà il garofanato, perche il maggiore ha in sè qualche nocumento, più che non ha il minore, nè il mezzano: il suo odore è grato al cuore, ma offende la testa; sarà duro a digerire, & à quelli che molto l'vseranno genererà humori malinconici, e li offuscherà la vista, e si accommoderà come sotto.

Basilico in diuerse riempiture, & in minestra, e salse verdi, & in diuerse insalate.

Il Basilico sarà buono in diuerse riempiture, si come la sopradetta acetosa, & in diuersi sapori verdi, & in torte, con altre herbe dentro, & in diuerse insalate, e nelle saluiate ancora, si come la sopradetta Acetosa, e di più sarà buono in diuerse minestre da grasso, e da magro, qual sarà megliore che detta Acetosa in qual si voglia modo accommodato.

Bettonica, e sue qualità, e Cucina. Cap. VII.

Bettonica, & Aneto i diuerse minest. da grasso, e da magro, & in insalate.

LA Bettonica è calda, e secca in primo grado: quest' herba è più vtile per la sanità, che per vso di cucina, e così l'Aneto ancora, e la megliore Bettonica sarà quella delle Colline nel mese di Aprile, & è incisiua, & vtile a tutte le passioni del corpo, e sarà buona in diuerse minestre da grasso, e da magro, con altre herbe dentro, & in diuerse insalate ancora in mescolanze, con altre herbe, e l'Aneto sarà buono nell' insalate amare, con diuerse altre herbe dentro, ma in poca quantità.

Boragine, e Buglossa, e loro qualità, e Cucina. Cap. VIII.

LA Boragine è calda, & humida nel primo grado, è di buonissimo nutrimento, perche conforta il cuore, e fa buon sangue: li fiori sono di più tarda digestione che le foglie, e sarà buona per conualescenti, e per ogni età, e complessione, e si accommoderà come sotto.

Boragine e Buglossa i diuerse minestre, e fritta, & in diuerse insalate cotte, e crude.

La Boragine si farà in diuerse minestre da grasso, e da magro, e le foglie si potranno friggere doppo che si saranno passate per pasta liquida di fior di farina, ouero infarinate, e si seruiranno calde con zuccaro sopra, e saranno buone per regalo di diuersi Pesci fritti attorno li piatti ancora, e le dette foglie più tenere si potranno fare in insalata cotta, e cruda.

E nell'istessi modi si potranno accommodare le foglie della Buglossa ancora, e li fiori tanto di Boragine, quanto di Buglossa saranno buoni in insalata da per loro, & in compagnia di altre herbe tenere.

Bietola, e ſue qualità, e Cucina. Cap. IX.

LA Bietola è calda, e ſecca nel primo grado, e la negra ſarà megliore, ma di poco nutrimẽto, e nociua alli ſtomachi deboli, perche genera humori groſſi, e viſcoſi, e genera cattiuo ſangue, e perciò ſe ne deue vſare rare volte, e con altre herbe buone, e mangiata la ſua radice leua il fetore dell'aglio, e delle cipolle, e l'acqua, fa a propoſito per lo Scalco, perche và ſempre, a caccia a macchie, doue ſarà cotta detta Bieta, leua le macchie di qual ſi voglia vntione, lauate con ſapone, e ſi accommoderà in diuerſi modi come ſotto.

Bietola, & alcune ſue virtù, e della ſua radice.

La Bietola ſarà buona in diuerſe mineſtre, da graſſo, e da magro, tagliata minuta, ouero le parti più tenere con altre herbette buone dentro, & in diuerſe riempiture, pur da graſſo, e da magro, con voua, e formaggio grattato, e ſpetie a baſtanza dentro, & altri diuerſi regali, & ingredienti, come agreſta in grani, ouero vua ſpina, e ſarà buona ancora in diuerſe Torte da graſſo, e da magro, & in rauiuoli con ſpoglia, e ſenza ſpoglia, con loro regali dentro.

Bietola in diuerſe mineſt. e ripieni, & ĩ torte, e rauioli, e le coſte fritte, & le radiche in inſalata dopo cotte.

E le coſte della detta Bietola quando ſaranno groſſe, ſi potranno friggere doppo che ſaranno cotte aleſſe, e paſſate per paſta di fior di farina alquanto liquida, e ſi ſeruiranno calde con zuccaro, e ſugo di melangole ſopra.

Et le radiche di detta Biete in particolare quelle che fanno a Fiorenza, quali vengano di Alemagna, però il ſeme, ſi cuoceranno ſotto le bragie, ouero in forno, e ſi faranno in inſalata con moſto cotto dentro, e faranno buone dopo cotte, come ſopra per regalo di diuerſe inſalate cotte, e crude, tagliate in fette, e ſi potranno friggere come le ſopradette coſte, e ſeruire ancora.

Aſparagi, e loro qualità, e Cucina. Cap. X.

L'Aſparagi ſono caldi, & humidi temperatamente, però li domeſtici, e li ſaluatici ſono caldi, & humidi in primo grado, ſono aperitiui, e nutriſcono più che l'altre herbe, mollificano il corpo, e purgano lo ſtomaco, e prouocano l'orina: li megliori ſaranno li domeſtici, a Milano, Lucca, Monte Pulciano, e Peſcia vi ſono in tutta perfettione, e ſi accommoderanno come ſotto.

L'Aſparagi ſi potranno fare in mineſtra da graſſo, e da magro, doppo che ſaranno perleſſati in acqua, riſpetto alla loro amarezza, e ſaranno buoni per copritura di diuerſi Pelati aleſſi, le parti più tenere, come ſaranno perleſſate, e cotte in buon brodo di carne, con proſutto, ouero altri ſalami dentro, e per copritura di diuerſi Peſci aleſſi ancora doppo attaruffolati con oglio, ouero Butiro dentro, e pepe a baſtanza, con Ta-

Aſparagi ĩ diuerſe mineſt. da graſſo, e da magro, & in coprituere, e per regalo di diuerſi paſticci, & in torte, e croſtate.

rantello dissalato, cotto in mosto cotto in fette sopra, e con carcioffi teneri ancora, e si seruiranno caldi con sugo di melangole, o agresta sopra, e saranno buone dette cimette tenere per regalo di diuersi Pasticci da grasso, e da magro, & in Torte, e Crostate, doppo perlessate, condite, con oglio, ouero Butiro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

Asparagi seruiti cõ crostini di pane sotto, e fritti, & arosto ĩ diuersi modi: & in frittate, & in diuerse pottaggierie da grasso, e da magro.

E si potranno fare alessi, e sottestarli con oglio, ouero butiro, ouero sopra a scaldauiuande, e si seruiranno caldi, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, con fette di pane brustellite sotto.

E si potranno infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi come sopra, e si faranno arosto sù la graticola così crudi li più grossi doppo vnti con oglio, con pane grattato, e sale sopra, e si seruiranno caldi, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, e si potranno fare arosto su la carta ancora, e sottestarli, e si seruiranno caldi come sopra.

E si potranno fare in frittate, doppo che si saranno soffritti con oglio, ouero butiro, con herbette buone battute minute dentro, con pignuoli, e passerina, & altri regali ancora, e si seruiranno calde con zuccaro, e sugo di melangole sopra, con cannella.

E si potranno seruire le parti più tenere in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, doppo che si saranno attartuffolati in pezzetti, con pediconi, di carcioffi teneri dentro, con spetie a bastanza.

Carcioffi, e Cardi, e loro qualità, e Cucina. Cap. XI.

LI Carcioffi, e Cardi sono caldi, e secchi nel secondo grado, e li megliori saranno li domestici, sono aperitiui, & incitano l'appetito, ma danno sonno, perche riscaldano assai, si vseranno in poca quantità, e masSime da quelli che hanno compleSsione calida, con pepe, & aceto, sopra, perche sono ventosi, e generano humori malinconici nel corpo, e saranno duri alla digestione, e massime li crudi, nè si deuono mangiare detti Carcioffi, nè Cardi, con il latte, poiche hanno virtù di quagliarlo su lo stomaco, e si accommoderanno come sotto cucinati, perche offenderanno manco.

Carcioffi in tutte le viuande che delli asparagi, & in diuerse pottaggierie, & arostiti, e fritti, & attartuffolati.

Li Carcioffi si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno delli sopradetti asparagi, e saranno buoni in tutte le Pottaggierie, da grasso, e da magro, si come detti asparagi ancora, ma li più teneri perche li duri si faranno arosto su le bragie, o graticola, conditi da grasso, e da magro a beneplacito, con sale, e pepe a bastanza dentro, e si potranno friggere, tagliati in fette, le parti più tenere, e si seruiranno caldi con sale, e pepe, e sugo di melangole sopra, e si potranno attartuffolare ancora, e si seruiranno caldi come sopra.

Carcioffi ripieni da grasso, e da magro.

E si potranno fare ripieni detti Carcioffi, & arostiti come sopra, ouero sottestati, con oglio, ouero butiro dentro, e con destrutto ancora,

con

con Piccadiglio di carne, con prosutto battuto minuto, o altri salami, con testicoletti, e fegatetti di Polli dentro, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, & si voteranno dentro, e si lascieranno tante foglie di fuori attorno, quante potranno ritenere detta riempitura, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra. gra, & arostiti e sottestati.

E si potranno riempire da magro, con Piccadiglio di polpe di diuersi Pesci senza spine, con herbette buone battute, con spigoletti d'agli, e Tarantello dissalato, con codette di Gambari, & Ostraghe, con prugnuoli dentro, con spetie a bastanza, e con pignuoli, e passerina, e si seruiranno caldi come sopra.

E si potranno fare alessi in acqua, e ben scolati, si seruiranno con oglio, sale, e pepe sopra con aceto, caldi, e freddi a beneplacito, e si seruiranno crudi con le frutte, con sale, e pepe in tondi.

Carcioffi alessi seruiti caldi, e freddi, e crudi con le frutte.

E nelli sopradetti modi si potranno accommodare, e seruire li sopradetti Cardi, da farli ripeni, & arosto in fuori, e saranno buoni per copritura di diuersi Pelati alessi, cotti in buoni brodi di carne con prosutto, o altri salami dentro, seruiti con formaggio grattato, e spetie sopra, si come li sopradetti asparagi ancora.

Cardi seruiti come li carcioffi, ma nõ ripieni, nè arosto.

Cauoli di più sorte, e loro qualità, e Cucina. Cap. XII.

LI Cauoli sono freddi, e secchi nel primo grado, & li megliori sono li fiori, e Bolognesi, e poi li Torzuti, e li Cappucci sono più duri da digerire, e più cattiui, dell'altri sopradetti ancora, e li Cauoli mangiati mal cotti lubricano il corpo, e molto cotti l'astringono, e mangiati crudi con aceto auanti altro cibo prohibiscano la crapula, e nocumenti del vino, e si cuoceranno in buoni brodi di carne, doppo perlessati, ouero si condiranno con buon oglio, perche saranno meno nociui, e li Broccoli saranno dell'istesse qualità delli sopradetti Cauoli, e si accommoderanno come sotto.

Li Cauoli di tutte le sorti si faranno in mineſtra da grasso, in buoni brodi di carne, con diuersi salami, o prosutto dentro, & in mineſtra da magro, conditi con buon oglio, con herbette buone battute, e rappette di finocchio dentro, e si seruiranno sempre caldi, e non mai riscaldati, con pepe sopra.

Cauoli in diuerse mineſt. da grasso, e da magro.

E si potranno doppo cotti alessi in acqua, e sale, e ben scolati, seruire caldi, con oglio, pepe, e sale, con sugo di melangole, o agresta sopra.

E si potranno fare ripieni detti Cauoli, in particolare li Cappucci, e Bolognesi, doppo perlessati, e cauato le parti di dentro con diligenza, con Piccadiglio di carne, e ceruellato, o salsiccia fina disfatta dentro, ouero altri salami battuti, o disfatti, con herbette buone, pignuoli, e passerina, & agresta in grani al suo tempo, con spetie a bastanza dentro, e si

Cauoli ripieni da grasso, e da magro.

cuoceranno in brodo di carne, e si seruiranno caldi con spetie sopra, con fette di prosutto, o ceruellato fino, e saranno buoni per copritura di diuersi Pelati alessi, e nella oglia alla Spagnuola ancora.

E si potranno riempire da magro con la riempitura delli Carcioffi ripieni da magro, sopra detta al loro Capitolo, e si condiranno con oglio, e si seruiranno caldi come li sopradetti da grasso, e si potrà ponere voua, e formaggio grattato dentro ancora.

Cauoli fiori in diuerse minestre, e copritu re di diuersi alessi da magro, e da grasso, e fritti, & in Crostate.

E li Cauoli fiori doppo cotti alessi si seruiranno caldi sopra a scaldauiuande, con buon'oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con le frutte, e saranno buoni per copritura di diuersi Pesci alessi ancora conditi come sopra, e per copritura di diuersi Pelati alessi, doppo cotti in buon brodo di carne, con ceruellato, o salsiccia fina dentro, e si seruiranno caldi, con formaggio grattato, e spetie sopra, e si potranno infarinare, e friggere, doppo perlessati alquanto, e si seruiranno caldi, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, e saranno buoni in Crostate, con zibibo senz'ossi dentro doppo cotti alessi, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

Cauoli strucolati alla Romana, & il torzuto attartuffolato.

E si potranno fare struccolati alla Romana, cioè stiancate le parti più tenere in pezzetti piccoli, però li Cauoli Bolognesi, e li Torsuti, & altri simili, doppo ben lauati, e passati per acqua bollente, ben scolati, e posti in vaso così asciutti, con sale, e lardo battuto, o altro grasso, senz'acqua, e si volteranno spesso, e doppo cotti si seruiranno caldi con pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra, e saranno buoni per copritura di Quaglie arosto, e sottestate, & altri volatili simili, & il detto Cauolo torsuto, doppo mondato il torso più tenero, e tagliato in pezzetti, & alessati, si potranno attartuffolare, doppo ben scolati, con radice di petrosemolo in pezzetti, e finocchio forte, e spigoletti d'agli mondati dentro, con sale, e pepe a bastanza, e si seruiranno caldi con sugo di melangole sopra, con fette di pane abrustellite sotto, e saranno buoni per copritura di diuersi Pesci alessi, e sottestati ancora.

Broccoli in diuerse minest. come li detti cauoli, e serui ti con pane in fette sotto bru stellite, e soffritti, & arostiti su la gra ticola.

E li Broccoli di tutte sorte delli sopradetti Cauoli, si potranno fare in minestra, come li sopradetti Cauoli, e seruirli ancora, e doppo cotti alessi, e ben scolati dall'acqua si seruiranno caldi con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, con fette di pane brustellite sotto, e si potranno soffriggere ancora in buon oglio, e si seruiranno caldi come sopra, in particolare quelli di Cauolo fiore, quali sono li megliori, e si faranno arosto su la graticola crudi, e cotti alessi come sopra ancora, e ben conditi, con oglio, e sale, e si seruiranno caldi come li soffritti sopradetti.

Spinaci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XIII.

LI Spinaci sono freddi, & humidi in primo grado, sono di poco, ma buono nutrimento, conferiscano al petto, e rinfrescano il fegato, e muouono il corpo, e si mangieranno asciutti, e soffritti nella loro acqua,

acqua, e bene scolati, conditi con oglio, e pepe sopra, con sale, e sugo di melangole, perche li leua parte della loro ventosità, e si accommoderanno come sotto.

Li Spinaci si potranno fare in minestra da grasso, e da magro, li più teneri, doppo soffritti, e si scolerà bene l'acqua che faranno, perche non è buona, e si ponerà il loro condimento da grasso, ouero da magro, e doppo soffritti si condiranno con oglio, sale, e pepe, con sugo di melangole, come sopra ho detto, e si seruiranno caldi per antipasto, e si potranno ponere in vaso doppo soffritti come sopra, e bene scolati, conditi come sopra, con pignuoli, e passerina dentro, e con mosto cotto ancora, e si seruiranno caldi come sopra. Spinaci in minest. da grasso e da magro, dopo soffritti, è seruiti così caldi, e cō altri regali dentro.

E li detti Spinaci più teneri si potranno fare in Torte, e Tortiglioni, doppo soffritti come sopra, e ben scolati, e conditi con buon'oglio, con pignuoli, e passerina dentro, con spetie, e zuccaro a bastanza, e si seruiranno calde con zuccaro sopra, e saranno buoni per riempitura di Tortelletti di pasta fritti, e si seruiranno caldi con zuccaro, ouero mele sopra. Spinaci in torte, e tortiglioni, & in diuerse paste fritte

Lattuca, e sue qualità, e Cucina. Cap. XIV.

LA Lattuca è fredda, & humida nel secondo grado, e la megliore sarà la Cappuccina, e la Franzese, & è facile alla digestione, e la scaruola eccede in bontà molti altri herbaggi, perche gioua a molti diffetti del corpo, e dello stomaco, e smorza gli ardori di esso, & estingue la sete, e prouoca il sonno, & eccita l'appetito, e raffrena gli appetiti venerei, e sarà contraria il continuo suo vso alla vista, & alli stomachi frigidi, & alli vecchi, e si accommoderà in diuersi modi come sotto.

La Lattuca si farà in minestra da grasso, e da magro, senza riempitura, in brodi di carne, con diuersi salami, o salsiccie fine dentro, e da magro condita con oglio, ouero butiro, e con latte di mandole ancora, doppo perlessata, e ben scolata. Lattuca in diuerse minest. da grasso, e da magro, ripiena, e senza riēpitura.

E si potrà fare ripiena con Piccadiglio di carne, pignuoli, e passerina, formaggio grattato, & voua dentro, con spetie a bastanza, doppo perlessata come sopra, e si cuocerà in buon brodo di carne, con prosutto, o altri salami dentro, come la sopradetta senza riempitura, e si potrà alligare in voua sbattute, con agresta dentro, e si seruirà calda come sopra, e sarà buona per copritura di diuersi Pelati alessi, senza alligatura d'voua, e si seruirà calda con formaggio grattato, e cannella sopra.

E si potrà riempire da magro con Piccadiglio di polpa di Pesci senza spine, con herbette buone, e Tarantello dissalato battuto minuto, con noci, e mandole soppeste, con pane grattato dentro, con spetie a bastanza, condita con buon oglio, e sarà buona per copritura di diuersi Pesci alessi con fette di Tarantello dissalato sopra, con spetie, e sugo di melangole.

E si potrà riempire con voua, e formaggio grattato, con pignuoli, e

passerina, & agresta in grani dentro, con spetie a bastanza, e si condirà con butiro, e si seruirà come sopra in diuerse coppriture da magro, e da grasso ancora, doppo cotta in brodi di carne come sopra, e si seruirà con formaggio grattato, e cannella sopra.

Lattuca, cioè li torsetti in diuerse mineстre da grasso e da magro, e sciroppati, e canditi, e la detta in diuerse insalate cotte, e crude.

E li torsetti della detta Lattuca si potranno fare in mineстra, come la sopradetta da grasso, e da magro, doppo perlessati, e si seruiranno nell'istessi modi ancora.

E si potranno sciroppare in zuccaro, o mele, purificato, e candire ancora con la sufficiente decottione, e tutte le sopradette sorti di Lattuca, si potranno fare in insalata cotta, e cruda, con fiori di Boragine, e Buglossa sopra, e così la Lattughina tenera ancora, qual sarà buona nella mescolanza.

Indiuia, e sue qualità, e Cucina. Cap. XV.

L'Indiuia è fredda, e secca nel secondo grado, e la domestica sarà più fredda della saluatica, e più humida ancora, rinfresca il fegato, e smorza la sete, e prouoca l'orina, e cotta in brodo di carne rinfresca, e si accommoderà come sotto si dirà.

Indiuia seruita in tutti li modi, e viuande della lattuca.

L'Indiuia si potrà accommodare in tutti li modi, che si farà la Lattuca, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruirà come detta Lattuca ancora, sì la domestica, come la saluatica, qual sarà più amara assai della domestica, & però si cuocerà in altra acqua, o brodo a parte di quello doue sarà perlessata, per rispetto della sua amarezza, e l'Indiuia bianca si farà in insalata cotta, e cruda, si come la sopradetta Lattuca.

Draconcello, e sue qualità, e Cucina. Cap. XVI.

IL Draconcello è caldo in principio del terzo grado, e secco nel primo, il megliore sarà il domestico, e quello d'horti, & è cordiale, accresce il coito, e conforta lo stomaco, e la testa, & incide le flemme, e riscalda il sangue, e l'assottiglia, e si seruirà in insalata con fiori di Boragine, e Buglossa, & in compagnia di Lattuca, e mescolanze di diuerse altre herbe ancora, e sarà buono in salse, & in sapori verdi, e conferirà alli vecchi in ogni tempo, e sarà contrario alli colerici, e sanguigni, & alli giouani.

Draconcello in diuerse insalate, e sapori verdi.

Pimpinella, e sue qualità. Cap. XVII.

LA Pimpinella, cioè Saluastrella è calda, e secca nel secondo grado, e la megliore sarà la domestica, prouoca l'orina, e rompe, e scaccia fuori le renelle delle reni, infusa nel vino, & è grata al gusto per l'odore buono che li dà, & è buona per l'oppilatione del fegato, &

anco

anco alle passioni del cuore, e conferirà alli vecchi, e malinconici, e si seruirà in insalata in compagnia di altre herbe, e si lauerà bene per rispetto della terra, e massime volendola ponere nel vino.

Pimpinella nella mesco-lanza in insalata.

Cicoria, Cicerbita, e Raponzoli, & altre herbe di Campagna, e loro qualità, e Cucina. Cap. XVIII.

LA Cicoria è fredda, e secca iu secondo grado; la saluatica è più astrettiua, e quella che fa il fiore turchino è buona per mantenere il fegato netto, e giouerà alle reni, e la megliore sarà la bianca nel sabbione, e quella tenera hortense, e li Mazzocchi: E la Cicerbita è temperata nel frigido, e calda in primo grado, rinfresca, & è astrettiua, e genera buon sangue, e la megliore sarà quella delle Vigne, e la bianca, e poste le sue radiche nel Sabbione, che spunteranno fuori alcune cimette bianche tenere, dette Crespigni, quali saranno megliori in insalata che detta Cicerbita, e li Raponzoli, Caccialepri, e Crescioni sono tutte herbe di Campagna, e sono calde, & humide in primo grado, quali saranno buone tutte in insalata, e si accommoderanno come sotto.

La Cicoria si potrà fare in minestra da grasso, e da magro, doppo alessata, e ben scolata dalla sua amarezza, & in insalata cotta, e cruda, e massime la bianca, e nell' istessi modi si potranno accommodare li Mazzocchi della detta Cicoria, ma in insalata cotta, e cruda saranno megliori che in altra maniera, e nelle insalate di detti Mazzocchi si ponerà Mentuccia, con odore d'Agli dentro a chi gusteranno, e cosi nella Cicoria ancora, e le Radiche di detta Cicoria si accommoderanno in Minestra, & in insalata cotta, si come la sopradetta Cicoria. E la Cicerbita sarà buona in insalata cotta, e cruda, in particolare la bianca detta Crespigni, e la Verde in Mescolanza di Vigne, e li Raponzoli quali si trouano alla Campagna, colti con le Radiche, si potranno accommodare in tutti li modi sopradetti della Cicoria, e saranno più dolci assai, e megliori ancora, e li Caccia lepri, Herba stella, Crescioni, e Primi fiori, tutte herbe di Campagna, & hanno l'istesse qualità delle sopradette, benche men buone siano, si faranno in insalata con Mescolanze di Vigna.

Cicoria in diuerse minest. da grasso, e da magro, & in insalata cotta e cruda, e cosi li mazzocchi.

Cicerbita in insalata cotta e cruda, e cosi li Rapõzoli, & in mescolãze di Vigna.

Herbe di Cãpagna in insalata.

Melissa, cioè Cedronella, e sue qualità, e Cucina. Cap. XIX.

LA Melissa è calda, e secca in secondo grado, e la megliore sarà quella di Monte, e la più tenera, e che habbia l'odore del Cedro; leua il tremore del cuore, e lo conforta, & aiuta alla digestione;

Melissa si farà in minest. & insalata, e mescolanza di Vigna.

ne; ſana il ſingozzo, & toglie il vomito, e ſi accommoderà in mineſtra da graſſo, e da magro, con altre herbette buone battute minute dentro, e ſarà buona in inſalata, e Meſcolanza di Vigna, con diuerſe altre herbe frigide.

Porcellana, e Ruchetta, e loro qualità. Cap. X X.

LA Portulaga, cioè Porcellana, è humida nel ſecondo grado, e fredda nel terzo; la domeſtica ſarà la megliore, e ſarà buona per quelli che hanno il fluſſo de' Meſtrui, e ſputi di ſangue mangiata, e conferirà all'ardore dello ſtomaco, ma ſarà dura alla digeſtione, e ſi vſerà dalli giouani, e ſanguigni nelli tempi caldi, ma non dalli vecchi, e ſi accommoderà in inſalata, con Draconcello, Cipolle, Baſilico, e Cedriuoli, & altre herbe dentro, & in Meſcolanza di Vigna ancora.

Porcellana, e Ruchetta in inſalata, e meſcolanze di Vigna.

E la Rucchetta pur ſi accommoderà in inſalata con altre herbe frigide dentro, come lattuca, & altre ſimili herbe, e ſarà megliore nelli tempi freddi, che nelli caldi, perche è calda nel ſecondo grado, e ſecca nel primo, però la domeſtica, poiche la ſaluatica è più calda, e più ſecca, ma la meglio ſarà la domeſtica, e che non habbia fiori, nè ſeme, prouoca l'orina, aiuta alla digeſtione, e diſſolue la ventoſità, & è molto grata nelle inſalate.

Sellaro, e Sio, cioè Cannei, e loro qualità, e Cucina. Cap. X X I.

IL Sellaro è caldo in primo grado, e ſecco nel ſecondo, è aperitiuo, ma ventoſo, & offende la teſta mangiato crudo, ma cotto ſarà megliore, & aiuterà più alla digeſtione, & il Sio, cioè Canneo è caldo, e ſecco, ſi come dall' odore ſi può conoſcere, e quello che fa nelle acque limpide ſarà il megliore, mangiato con le ſue foglie crude, e cotte, rompe, e caccia fuori le renelle delle reni, e ſi accommoderanno in diuerſi modi come ſotto.

Sellaro in diuerſe mineſt. da graſſo, e da magro, e copriture, & in diuerſe potaggierie, e paſticci, & in inſalata cotta, e cruda, & il Sio in inſalata.

Il Sellaro ſi potrà fare in mineſtra da graſſo, e da magro, doppo che ſarà perleſſato, qual ſarà buono per copritura di diuerſi Pelati aleſsi cotto in brodo di carne, con proſutto dentro, e ſarà buono ancora in diuerſe Pottaggierie da graſſo, e da magro, e per regalo di diuerſi Paſticci, e ſi potrà ſeruire crudo con le frutte, con ſale, e pepe, e le cimette tenere del mezzo ſaranno buone in inſalata cotta, e cruda, e così il canneo ancora ſopradetto Sio, pur ſi ſeruirà in inſalata cotta, e cruda.

Finoc-

Finocchio domeſtico, e ſaluatico, & il Marino, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXII.

IL Finocchio dolce è ſecco nel primo grado, e caldo nel ſecondo, ma il ſaluatico riſcalda, e diſſecca più valoroſamente, e prouoca il latte, & i meſtrui, e l'orina, e purga le reni, e gioua alli occhi vſandolo freſco, ma il ſecco ſi vſerà in poca quantità, perche infiamma il fegato, e nuoce a gli occhi, poiche è acuto, e duro alla digeſtione, e di cattiuo nutrimento, infiamma il ſangue, e maſſime alli colerici; e perciò ſarà più conueniente nelle viuande, che per cibo, & il megliore ſarà quello di horti, e domeſtico, & li Finocchietti teneri, e bianchi ſi vſeranno rare volte, perche come molto aperitiui, portano materie groſſe nelli ſtretti meati dell'orina, e diuentano pietre, e renelle, e ſi laueranno in più acque, riſpetto alla rena, & anco perche le ſerpi vi ſtropicciano ſopra gli occhi, acciò ſe li leui la mala qualità che poſſano hauere del veleno, e ſi accommoderanno come ſotto ſi dirà.

Et il Finocchio Marino è caldo, e ſecco nel terzo grado, & è aſterſiuo, e diſſeccatiuo, ma al guſto è alquanto amaretto, e ſalato, & il meglio ſarà il verde per mettere nell'aceto, o in ſalamora, e ſarà buono in mineſtra da graſſo, e da magro, doppo che ſarà perleſſato, & in inſalata cotta, e cruda, ma ſi vſerà in poca quantità, perche infiamma, e riſcalda il ſangue, e maſſime alli giouani. *Finocchio marino, e ſua qualità: qual ſi farà in mineſtra & in inſalata cotta, e cruda e nella ſalamora.*

Il Finocchio freſco con il gambo tenero, in particolare quello che conſeruano a Bologna nelle vinaccie, o nel ſabbione per l'inuernata, ſi ſeruirà con le frutte, e ſarà buono in diuerſe coprìture da graſſo doppo cotto in buoni brodi di carne, con profutto dentro e da magro con Tarantello diſſalato, e condito con oglio, & in mineſtra ancora, tagliato in pezzi le parti più tenere, e le rappe di detto Finocchio freſche ſi ſeruiranno con le frutte, e ſaranno buone da mettere nell'aceto ancora. *Finocchio freſco cō gambo tenero ī diuerſe coprìture da graſſo, e da magro, & in mineſtra, & ī rappe poſte in aceto.*

E li Finocchietti bianchi ſi potranno ſeruire in diuerſe mineſtre da graſſo, e da magro, & in diuerſe coprìture di Pelati aleſſi, e di diuerſi Peſci aleſſi, ſi come il ſopradetto Finocchio con gambo tenero, e ſaranno buoni doppo cotti aleſſi, e ſcolati dall'acqua, ſi ſeruiranno caldi con ſale, oglio e pepe ſopra, con ſugo di melangole, ma che ſiano ſempre ben lauati, ſi come ſopra ho detto. *Finocchietti bianchi in diuerſe coprìture, e mineſtre da graſſo, e da magro.*

Et il finocchio forte, ſecco, e ſgranato ſarà buono in diuerſe riempiture da graſſo, e da magro, & in rappette ancora, e ſarà buono ſoppeſto ſopra a diuerſe bragiuole da graſſo, e da magro, & in diuerſi fegatelli, e ſalſiccie fine ſenza peſtare, e nelli ceruellati, e migliacci alla Fiorentina, & in diuerſe altre compoſitioni di viuande, da graſſo, e da magro, & il Finocchio dolce in rappe ſecche ſi ſeruirà con le frutte, e così il forte ſopradetto, in rappe, e ſgranato ſarà buono in diuerſi lauori di paſta, come *Finocchio ſecco forte, e dolce in diuerſe riempiture, e viuande da graſſo, e da magro, & in paſte diuerſe, & il dolce cõfetto.*

ſtiacciatine, e ciambellette, & altri ſimili lauori, & il dolce in rappe ſecche coperte di zuccaro, quali ſi ſeruiranno con le confettioni doppo le frutte.

Lupolo, e ſue qualità, e Cucina. Cap. XXIII.

IL Lupolo è caldo, e ſecco nel ſecondo grado, ma le cime ſue poco ſcaldano, e meno diſſeccano, per eſſere quaſi ſimili alli aſparagi, e li megliori ſono quelli che hanno le pizze che ſpuntano ſenza foglie, mondificano, e confortano tutte le viſcere, e nettano il ſangue, & aprono l'oppilationi del fegato, e ſi accommoderà come ſotto ſi dirà.

Lupolo in diuerſe mineſt. da graſſo e da magro, & in inſalata cotta e fritto.

Il Lupolo ſarà buono in diuerſe mineſtre da graſſo in brodi di carne, & alligate in voua, e da magro con latte di mandole, ouero d'anime di meloni, e ſi potranno condire con oglio di vliua, e di mandole dolci, con paſſerina, ouero prugne ſecche dentro, e ſi ſeruiranno calde con pepe ſoppeſto ſopra, ouero cannella, e ſarà buono ancora in inſalata cotta, e ſi potrà infarinare, e friggere, ſenza perleſſarlo, e ſi ſeruirà caldo, con ſale, e ſugo di melangole ſopra, e potrà ſeruire per regalo di diuerſi Peſci aroſto, e fritti attorno li piatti.

Petroſemolo, e ſue qualità, e Cucina. Cap. XXIV.

IL Petroſemolo è caldo nel ſecondo grado, e ſecco nel terzo, il megliore ſarà il tenero, e che non habbia fatto il fiore, nè ſeme, e le radici ſue, che ſiano giouane, e non vecchie, e ſarà grato allo ſtomaco, mitiga il ſuo calore mangiato crudo, o cotto, prouoca l'orina, e rompe le pietre delle reni, e diſſolue la ventoſità, e ſi accommoderà in diuerſi modi come ſotto.

Petroſemolo in diuerſe mineſtre da graſſo, e da magro & in diuerſi ripieni, e torte, e fritto, & in ſapori verdi, e le radice in mineſtra, & in inſalata cotta.

Il Petroſemolo ſi ſeruirà in diuerſe mineſtre da graſſo, e da magro, & in diuerſe Pottaggierie, e diuerſi ripieni di quadrupedi, e volatili, e di diuerſi Peſci ancora, e ſarà buono in diuerſe ſalſe, e ſapori verdi, & in diuerſe Torte, e Tortelli, & in Rauiuoli ſenza ſpoglia battuto minuto, e per verdura di diuerſi volatili aleſſi, e carne di quadrupedi, e ſi potrà infarinare, e friggere, e ſi ſeruirà caldo con ſale, e ſugo di melangole ſopra, qual ſarà buono per regalare diuerſi Peſci fritti ancora, e le radice del detto Petroſemolo ſi potranno fare in mineſtra da graſſo, e da magro, & in inſalata cotta, con pignuoli, e paſſerina dentro, ouero con cappari di Genoua.

Menta, e Serpollo, cioè Puleggio, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXV.

LA Menta è calda nel terzo grado, e ſecca nel ſecondo, quella delli horti ſarà la megliore, e ſarà molto buona per li ſtomachi frigidi, e man-

e mangiata prohibiſce che il latte non ſi appigli ſu lo ſtomaco, & è buona per le mammelle lattanti, & ammazza li vermi, ma ſi vſerà con altre herbe frigide in poca quantità, & in tempi freddi, perche ſarà meno nociua per il ſuo calore.

Et il Serpollo, cioè Puleggio è caldo, e ſecco nel terzo grado, & il domeſtico ſarà il megliore, e mangiato nelle inſalate per il ſuo odore diletta, e conforta lo ſtomaco, e leua il fetore dell'aglio, e delle cipolle, e prouoca l'orina, e queſta herba ancora ſi vſerà con altre herbe frigide, e conferirà alli vecchi, e ſi accommoderanno in diuerſi modi.

La Menta ſarà buona in diuerſe mineſtre da graſſo, e da magro, in particolare in quelle di zucche, e di Nauoni, & in diuerſi legumi ancora battuta con altre herbette buone, & in diuerſe Pottaggierie, & in ſapori verdi, e meſcolanze di vigna, e ſarà buona ancora ſopra alle Trippe particolarmente, perche ſenza la Menta, ſe ſaprà di odore non ti lamenta. *Menta in diuerſe mineſt. e potaggierie da graſſo, e da magro, e ſopra alle trippe.*

Il Serpollo, cioè Puleggio ſi ſeruirà in diuerſe mineſtre da graſſo, e da magro, ſi come la menta, con altre herbette dentro, in particolare in quelle di diuerſi legumi, e ſarà buono in diuerſe Pottaggierie da graſſo, e da magro, & in diuerſi ripieni, e ſapori verdi, & in inſalata con altre herbe dentro. *Puleggio ī diuerſe mineſt. e potaggierie da graſſo, e da magro, & in inſalata, e ſapori.*

Saluia, e Ruta, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXVI.

LA Saluia è calda nel terzo grado, e ſecca nel ſecondo, la domeſtica ſarà la megliore, mangiata conforta lo ſtomaco, e la viſta, e conferiſce alle vertigini, e ſarà buona vſandola nelle viuande, e poſte le ſue foglie nel vino faranno imbriacare, e ſi vſerà in tempi freddi, e ben lauata con vino rispetto alli animali veleno ſi, perche volentieri ſi ricouerano ſotto la Saluia, e perciò ſi doueria piantare in compagnia della Ruta, come quella, alla quale tali animali non ſi accoſtano.

E la Ruta è calda, e ſecca nel ſecondo grado, & inciſiua, e mondificatiua, e mangiata toglie l'odore delle cipolle, e dell'agli, e ſara buona contra veleni, doue che ſarà meglio per medicina che per cibo, ſe bene che ſe ne potranno fare frittelle amare, doppo peſta, & impaſtata con fior di farina alquanto liquida, e ſi ſeruiranno calde, con zuccaro ſopra, e ſara buona in inſalata amara, con altre herbe buone ancora, e ſi accommoderanno come ſotto. *Ruta in frittelle, & in inſalata.*

La Saluia ſara buona nelle frittate verdi, ben peſta, cioè nelle ſaluiate, & in diuerſi addobbi, e marinati con aceto, e ſpetie a baſtanza dentro, ſenza peſtare, e cotta in compagnia di diuerſi proſutti, e ſalami, & in diuerſe ſaluaticine, & in diuerſi Peſci, & in diuerſe Pottaggierie da graſſo, e da magro, per l'odore, & in diuerſi aroſti ancora da graſſo, e da magro, e doppo che ſarà ben lauata come ſopra ho detto, ſi potrà infarinare, e frig- *Saluia in frittate verdi, & in addobbi, e marinati, e cotta cō diuerſe viuande da graſſo, e da magro, & in aroſti, e fritta*

gere, e si seruirà calda con sale, e sugo di melangole sopra, e potrà seruire per regalo di Pesci fritti attorno il piatto.

Rosmarino, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXVII.

IL Rosmarino è caldo, e secco nel secondo grado, il meglio sarà il tenero, e fiorito, e li fiori sono digestiui, & aperitiui, se ne fa conserua ancora, e preso il Rosmarino con mele riscalda lo stomaco, ferma i flussi, e gioua alli asmatici, & alla tosse, e si accommoderà come sotto.

Rosmarino in diuerse mineſtre di legumi & in frittelle, e potaggierie & arosti, da grasso, e da magro, e li fiori in insalata.

Le foglie più tenere del Rosmarino saranno buone in diuerse mineſtre di legumi, con herbette buone battute dentro, e le ramette più tenere saranno buone in frittelle con fior di farina impastata alquanto liquida, e si seruiranno calde con mele, e zuccaro sopra.

E sarà buono in diuerse Pottaggierie di saluaticine, e di diuersi Pesci, e per cuocere diuersi salami, per l'odore buono che li dà detto Rosmarino, & in diuersi arosti, in particolare in quelli di Porco domestico, e saluatico, e nelli cosciotti di Castrato, & in diuersi addobbi, si come la Saluia sopradetta, e li fiori del detto saranno buoni in insalata soli, & in compagnia di altre herbe ancora.

Radice di Terra dette Patatte, con alcuni auuertimenti circa à diuerse Radice di herbe. Cap. XXVIII.

L'Aspatattas sono alcune Radice, quali fanno in Spagna sotto terra, sono longhe come l'altre radici di altre diuerse herbe, e se ne trouano in diuersi luoghi di detta Spagna, ma in particolare a Malaga in Regno di Siuiglia, le quali sono del gusto delle castagne, e più dolci ancora, e saranno buone cotte, e crude, e sono calde, & humide nel secondo grado, e dure da digerire, e si potranno cuocere nel forno, è sotto le bragie, e si seruiranno con zuccaro, e vino bianco sopra, doppo nette dalla scorza, e senza vino ancora, e saranno buone sciroppate in zuccaro purificato, sole, & in compagnia di diuersi frutti d'alberi, benche in Spagna ne fanno conserua ancora con altri frutti dentro, qual non è ingrata al gusto. E si hauerà particolare riguardo, tanto nelle sopradette Patatte, quanto nelle sotto notate Radici di qual si voglia sorte, quali la maggior parte saranno fiori, e semi, che la loro vera stagione sarà l'inuerno, perche nella Primauera, e nella Estate, la maggior parte della loro virtù se ne và nelli fiori, e semi, e nelle foglie.

Radice di terra dette Patatte, e loro qualità, e cucina.

Radice di terra, la vera stagione loro sarà l'inuerno.

Carote, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXIX.

LE Carote ſono calde nel ſecondo grado, & humide nel primo, le megliori ſaranno l'inuerno, e le roſſe, e groſſe: non ſaranno di gran nutrimento, e prouocano l'orina, ma ſono dure a digerire, e ventoſe, in Iſpagna le addimandano, Sonoras, e ſi accommoderanno in inſalata cotta, con moſto cotto dentro, e pepe ſopra, con buon oglio, e ſi potranno fare in mineſtra da graſſo, e da magro, doppo che ſaranno perleſſate, e ſaranno buone nelli ſalami da magro, fatti con polpa di diuerſi Peſci, ſi come al ſuo luogo ho detto, e per dare colore a diuerſi geli da graſſo, e da magro, e ſi potranno fare in conſerua biſognando, come le ſopradette Patatte, con la decottione in zuccaro purificato a baſtanza, doppo cotte aleſſe in vino bianco.

Carote in inſalata cotta, & in mineſt. e ſalami da magro, & in conſerua.

Paſtinache, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXX.

LE Paſtinache ſono calde aſſai, e participano delle qualità delle Carote ſopradette, & le groſſe, e tenere ſaranno le megliori; ſono aſterſiue, e prouocano l'orina, & i meſtrui, & aprono l'oppilationi, ma ſono ventoſe aſſai, e dure alla digeſtione, benche cucinate perdono la loro malignità, e ſi accommoderanno in diuerſi modi.

Le Paſtinache ſi potranno accommodare in tutti li modi ſopradetti delle Carote, e ſi ſeruiranno ancora come quelle, ſi come ſopra al loro Capitolo ho detto, doppo che ſe li hauerà cauato il midollo di dentro, come parte più dura, e legniccia, e come ſaranno cotte aleſſe, ſi potranno infarinare, e friggere, ouero paſſarle per paſta di fior di farina alquanto liquida, e fritte in buon oglio come ſopra, e ſi ſeruiranno calde, con zuccaro, ouero mele ſopra, e ſenza zuccaro, con agliata in tondi, e ſaranno buone cotte ſotto le bragie, e ſi faranno in inſalata, con moſto cotto dentro.

Paſtinache in tutti li modi, e viuande che ſi facanno del le Carote, & fritte con paſta.

Radice, e Rauanelli, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXI.

LE Radici ſono calde nel terzo grado, e ſecche nel ſecondo, le megliori ſono le negre, e le più tenere dette in Iſpagna Rauanos, prouocano l'orina, mollificano il ventre, e mandano fuori le pietre, e renelle delle reni, e veſſica, e ſaranno buone mangiate contro il veleno delli funghi, ſono dure alla digeſtione, e nuocono alla viſta, ma mangiate doppo il paſto offendono meno, & aiutano più alla digeſtione, e chi le vorrà mangiare per medicina, le mangierà auanti altro cibo, e ſi accommoderanno come ſotto.

Le Radici ſi potranno fare in mineſtra da graſſo, e da magro, doppo

cot-

Radice in diuerse mineſt. da graſſo, e da magro, & in inſalata cotta e ſoffritte, e ſeruite crude.

cotte in altra acqua a parte, e ben ſcolate, e ſtriccate da detta acqua, in quelle da graſſo cotte nel brodo di carne di Caſtrato, con herbette buone battute minute, con ventreſca di Porco ſalata, con le foglie più tenere dentro.

E ſi potranno fare in inſalata cotta doppo aleſſe come ſopra, ſeruita con pepe ſopra di più al ſuo condimento, e ſaranno buone ſoffritte ancora, in buon oglio, e ſi ſeruiranno calde, con ſale, pepe, e ſugo di melangole ſopra, e le cimette più tenere ſi faranno in inſalata cruda ancora, e le dette Radici, ſi come li Rauanelli ſi ſeruiranno crude, con diuerſe inſalate.

Ramolacci, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXII.

LI Ramolacci ſono caldi nel terzo grado, e ſecchi nel ſecondo, e ſaranno molto più acuti che le radici; li teneri ſaranno li meghori, e più grati al guſto, prouocano l'orina, & i meſtrui, e ſaranno più efficaci in tutte le coſe delle domeſtiche, benche duri alla digeſtione, e ſaranno meglio per medicina, che per cibo, e conferiranno alli ſtomachi gagliardi, e che faticano aſſai, e ſi accommoderanno come ſotto.

Ramolacci in tutti li modi, e viuãde che ſi farãno delle Radici, e Rauanelli.

Li Ramolacci ſi potranno accommodare in tutti li modi che ſi faranno delle radici, e rauanelli, ſi come ſopra al loro Capitolo ho detto, e ſi aleſſeranno con le foglie più tenere, e doppo ben ſtriccati, e tagliati, & ſoffritti con buon oglio, e ſale, con ſpigoletti d'agli ammaccati dentro, e ſi ſeruiranno caldi con pepe, e ſugo di melangole ſopra, e ſi poneranno nel ſabbione, acciò venghino più teneri, e le cimette che ſpunteranno, ſaranno buone in inſalata cotta, e cruda.

Rape, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXIII.

LE Rape ſono calde nel ſecondo grado, & humide nel primo; le rotonde, e quelle, che tirano al giallo ſono le megliori, ſaranno di gran nutrimento, ma ventoſe, e generano acquoſità nelle vene, & oppilano, e ſono dure a digerire; ſi vſeranno cotte in buoni brodi di carne graſſa, con proſutto, o altri ſalami dentro, in particolare in quella di caſtrato, perche ſaranno buone per alcune infermità, e ſi accommoderanno in diuerſi modi come ſotto.

Rape cucinate in brodi di carne, & ĩ tutti li modi de' Nauoni.

Nauoni inmineſtre da graſſo, e da magro

Le Rape, e Nauoni ſenza le foglie, doppo che ſaranno cotte in altra acqua a parte, e ben ſcolate, ſi potranno fare in mineſtra in buoni brodi di carne, con ceruellato fino, o proſutto dentro, e da magro con cipollette ſoffritte in buon oglio dentro, con herbette buone battute minute, e rappette di finocchio, e ſi ſeruiranno calde con pepe, e formaggio grattato ſopra.

Nauoni ſoffritti doppo cotti aleſſi.

E ſi potranno ſoffriggere con buon oglio, & ſpigoletti d'agli, ammaccati

cati dentro doppo cotte alesse, e bene stri ccate, e si seruiranno calde con sale, pepe, e sugo di melangole, o agresta sopra.

E si potranno accommodare come le Trippe alla Milanese in particolare li Nauoni, doppo cotti in forno, ouero in acqua, in fette, e ben scolati, cioè vn ordine di fette di pane, & vno di detti Nauoni, con formaggio grattato, e spetie sopra, ad ogni suolo, e si condiranno con lardo battuto minutamente, e tenuto a molle in acqua a bastanza, da grasso, e da magro con oglio, ouero butiro, e si seruiranno caldi con agresta, o sugo di melangole sopra.

Nauoni accōmodati come le trippe alla Milanese.

E si faranno in insalata cotta detti Nauoni doppo essere stati colti alquanto tempo, e cotti in forno, come sopra, ouero sotto le bragie, perche saranno molto più saporiti che cotti in acqua, e si seruiranno con oglio, sale, pepe, & mosto cotto, con agresta sopra, e se ne potranno fare Torte ancora, doppo cotti, e ben battuti minuti, con voua, formaggio grattato, zuccaro, e spetie a bastanza dentro, e si seruiranno calde con zuccaro sopra.

Nauoni in insalata cotta, & in Torte.

E le foglie delle dette Rape, e Nauoni, si accommoderanno come quelle delli Romolacci, si come sopra al loro Capitolo ho detto, da farle in mineſtra, & in insalata cruda in fuori.

Nauoni cō le foglie accommodati come quelle delli Ramolacci.

Radici di Bietola, Cicoria, e Petrosemolo, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXIV.

LE Radici di Bietola, in particolare quelle che fanno a Firenze, e Roma, & altre parti d'Italia, ma vengono portate le semenze di Alemagna, sono dell'istesse qualità della Bietola, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e le Radici di Cicoria, e Petrosemolo, ancora queste hanno le medesime qualità, che le sopradette herbe, si come alli loro Capitoli ho detto, e si accommoderanno, e seruiranno nell'istessi modi, si come alli loro Capitoli ho detto.

Radici cucinate come le herbe loro, si come alli lor Capitoli ho detto.

Aglio, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXV.

L'Aglio è caldo, e secco nel quarto grado, & è acuto, & ha facoltà digestiua, & aperitiua; il fresco sarà meglio che il secco, e mangiato solo, ò con altri cibi, sarà buono contra veleni, & ammazza li vermi del corpo, e prouoca l'orina, e sarà contrario alli stomachi caldi, e conferirà alli freddi, & a quelli che patiscano difficoltà di orinare, e da alcuni è addimandato Triaca Rusticorum, e si accommoderà come sotto in diuersi modi.

L'Aglio sarà buono in diuerse mineſtre da grasso, e da magro, in particolare nella Oglia alla Spagnuola, & in quelle di legumi, & in diuerse pottaggierie da grasso, e da magro, come in diuersi polpettoni ripieni

Aglio ī diuerse mineſtre, e pottaggierie da grasso, e da magro, & ī di

uèrsi marinati, & addobbi e ripieni, & in diuersi arosti, & fritti, e con diuerse insalate, & in sapori

pieni di carne, e di pesci, battuto con lardo, con herbette buone, da grasso, e da magro, con Tarantello dissalato, battuto con dette herbette buone dentro, quali Polpettoni si faranno arosto, e sottestati, e sarà buono ancora in diuerse riempiture da grasso, e da magro, & in diuersi Marinati, & Addobbi, & in diuersi Arosti, in particolare nelli Cosciotti di Caprio, e di Castrato.

E l'Aglio secco cotto sotto le bragie pur sarà buono seruito caldo con sale, e pepe sopra; e li spigoletti intieri doppo netti dalla scorza, e fritti, e si seruiranno caldi con sale, pepe, e sugo di melangole sopra.

E sarà buono con diuerse insalate per l'odore, e mangiato ancora, in particolare in quelle di Cicoria, e di Mazzocchi, e massime l'Aglietti teneri.

E si seruirà in diuersi sapori, in particolare nell'Agliata, fatta con Noci, ò Mandole peste, con mollica di pane imbeuerata in agresta, ò brodo, liquida a bastanza.

Cipolla, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVI.

LA Cipolla è calda nel terzo grado, e secca nel secondo; le megliori sono le grosse, e bianche, e poi quelle rosse, ma sono più forti, incita l'appetito, & assottiglia gli humori, & accresce il coito, mangiata cruda, ma in molta quantità infiamma il sangue, induce sonno, & offusca la vista, e fa dolere la testa, ma tenuta a molle in acqua fresca alquanto, perderà gran parte della sua malignità, e così cotta ancora sarà megliore, e conferirà alle complessioni fredde, & offenderà alle calide, e si accommoderà in diuersi modi come sotto si diranno buona parte.

Cipolla in diuerse minest. da grasso, e da magro, & in diuerse potaggierie.

La Cipolla si farà in diuerse minestre da grasso, e da magro, quelle di carne, in particolare in quella di Castrato, con ventresca, & herbette buone dentro, e si potranno alligare in voua con dette herbette battute minute dentro, e si seruiranno con cannella sopra, & in quelle da magro, soffritta in oglio, con herbette buone, in diuerse minestre di legumi, & in quelle di Zucche, e di Nauoni, & in altre diuerse, e sarà buona nella Oglia alla Spagnuola intiera, & in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, tagliata minuta, con herbette buone dentro, ouero in pezzetti, & intiera ancora a beneplacito.

Cipolla ripiena in diuersi modi, & sottestata, e senza riempitura ancora.

E si potrà fare ripiena con Piccadiglio di diuerse carni, con pignuoli, e passerina, con prosutto, e fegatetti di Polli dentro, e da magro con Piccadiglio di diuersi Pesci senza spine, con herbette buone, e Tarantello dissalato battuto dentro, con spetie a bastanza, con pane grattato, & noci soppeste, e si sottesterà con oglio, ouero butirò.

E si potrà riempire con voua, e formaggio grattato, & agresta in grani, & altri regali dentro ancora, e quella da grasso si sottesterà in destrutto, con spetie a bastanza dentro, e si seruirà calda da per sè, e per

rega-

regalo di altre viuande attorno li piatti ancora.

E si potrà fare senza riempitura come sopra, partita per metà, & anco soffritta nella Leccarda, doue colerà il grasso di qual si voglia carne grassa cotta arosto, o sia di volatile, o di quadrupedo, e si seruirà per regalo di detto arosto, e da per se ancora, con pepe, e sugo di melangole sopra.

E si potrà friggere, tagliata in fette sottili, e si seruirà calda con sale, pepe, e sugo di melangole sopra, e sarà buona in diuerse frittate, e nella fauetta ancora, e si potrà cuocere intiera sotto le bragie, o in forno, e si seruirà in insalata con mosto cotto, e pepe sopra, con sale, & oglio, & aceto, e cruda in insalata, da sù posta, & in compagnia di altre herbe, come Dragoncello, Basilico, e Porcellana, & altre diuerse herbe.

Cipolla fritta in diuerse frittate, e nella fauetta, & i insalata cotta, e cruda, e cosi le cipollette tenere ancora.

E le cipollette tenere saranno buone in diuerse insalate crude, si come la sopradetta cipolla ancora doppo essere state a molle in acqua si come sopra ho detto.

Scalogne, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXVII.

LE Scalogne sono calde quasi nel quarto grado, e secche nel terzo, e le megliori saranno le rosse, e piccole, incitano l'appetito, & accrescono il coito, & offendono la vista, e sono ventose, & essasperano la lingua la molta quantità: si terranno a molle in acqua a bastanza doppo hauerle amaccate, ma cotte saranno meno nociue ad ogni complessione, e si accommoderanno in diuersi modi.

Le Scalogne si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande che si faranno della cipolla sopradetta, e si seruiranno come quella, da farle ripiene in fuori, per essere queste molto più piccole assai.

Scalogne in tutte le viuãde che si farãno della cipolla, da ripiene in fuora.

Porro, e sue qualità, e Cucina. Cap. XXXVIII.

IL Porro è caldo nel terzo grado, e secco nel secondo, prouoca l'orina, & i mestrui, e mangiato con sale, purga lo stomaco dalla flemma: sarà contrario a tutte le complessioni, per essere cibo da stomachi gagliardi, e che faticano, ma cotto sarà meno nociuo però a due acque, e sarà buono contra il veleno delli funghi cotto sotto le bragie, e si accommoderà in tutti li modi che si farà della cipolla, si come sopra al suo Capitolo ho detto, da farli ripieni in fuori, e sarà buono con diuerse insalate crude, doppo che sarà fatto bianco sotto la terra, o nelle vinacce.

Porro in tutti li modi che si accõmoderà la cipolla, & i insalata cruda, e cotta.

Tartuffoli, e loro qualità, e Cucina. Cap. XXXIX.

LI Tartuffoli sono caldi, & humidi nel secondo grado, li meglio saranno li negri, e grossi, e di buon'odore, saranno duri alla digestione, e generano buon nutrimento, ma grosso, moltiplicano lo

ſperma, & incitano il coito, e riceueranno tutti li condimenti che ſe li daranno, tanto nelle viuande da graſſo, quanto in quelle da magro, e ſi accommoderanno in diuerſi modi come ſotto.

Tartuffoli in diuerſe viuande da graſſo, e da magro, & attartuffolati.

Li Tartuffoli ſaranno buoni in diuerſi Paſticci da graſſo, e da magro ancora, & Attartuffolati, con oglio, ouero butiro, e con deſtrutto ancora, con ſale, e pepe a baſtanza dentro, e ſi ſeruiranno caldi con le frutte, con ſugo di melangole ſopra.

Tartuffoli cotti ſotto le bragie, e ſeruiti crudi ancora.

E ſi potranno cuocere ſotto le bragie, e ſi ſeruiranno caldi in ſaluietta bianca doppo mondi dalla ſcorza, con le frutte come ſopra, tagliati in fette, ouero intieri, con ſale, e pepe, con ſugo di melangole ſopra, e nell'iſteſſo modo ſi potranno ſeruire crudi ancora, in ſaluietta bianca doppo mondi dalla ſcorza, ſeruiti come li ſopradetti ſotto le bragie.

Regola da oſſeruare nel mangiare, e ſeruire delli frutti. Cap. XL.

Diſcorſo ſopra li frutti da vſarſi ſecondo le compleſſioni.

QVelli che hanno lo ſtomaco freddo, & humido, non deuono vſare frutti freddi, & humidi, come meloni, e zucche, & altri ſimili, che facilmente, ſi conuertono in flemme, e cattiui humori, ma quelli che hanno li ſtomachi caldi, e ſecchi gli potranno vſare, perche non li offenderanno tanto, & ſe bene meglio ſi vedranno per ordine alli loro Capitoli, le qualità di ciaſcheduno, & il modo di vſarli, e ſeruirli nientedimeno ſarà bene a ſapere che tutti li frutti con ſcorza dura ſaranno peggiori di quelli con ſcorza tenera, e più duri da digerire ancora, perche tutti li frutti con ſcorza ſono vntuoſi, e maſſime quando che ſaranno vecchi, tanto peggiori ſaranno, come le mandole, & auellane, e li pignuoli, che quanto più ſono vecchi, tanto più ſaranno rancidi, & vntuoſi, e perciò tutti quelli che vorranno mangiare qual ſi voglia ſorte di frutti, tanto con ſcorza, quanto ſenza, haueranno particolare riguardo di conſiderare bene la ſua compleſſione, e qualità, ſi come ſopra al primo Capitolo di queſto libro quinto ho detto.

Cedro, e ſue qualità, e Cucina. Cap. XLI.

NEl Cedro ſi deuono conſiderare quattro coſe di vtilità, la ſcorza, il fiore, la polpa, & il ſeme: la ſcorza del Cedro è calda nel primo grado, e ſecca nel fine del ſecondo, e la polpa, cioè la midolla è calda, & humida nel primo grado, benche alcuni dicono che ſia fredda, e ſecca per la ſua acetoſità, & il ſeme è caldo nel primo grado, e ſecco nel ſecondo, e ſimile qualità tiene il fiore ancora, e la ſcorza del detto mangiata fa buon fiato, e tenuta trà li panni lani li difende dalle tarme, e così tutto il frutto ancora, & il Cedro candito con zuccaro ſarà buono ad ogni età, e compleſſione, benche ſia di dura digeſtione, e ſi accom-

commoderà in diuerſi modi.

Il Cedro ſi potrà ſeruire per antipaſto con zuccaro, & acqua roſa ſopra, tagliato in fette ſottili, il più tenero, e farà buono per regalo di diuerſe viuande attorno li piatti, e ſi potrà ſciroppare, e candire ancora in zuccaro purificato, con ſufficiente decottione, doppo che ſi ſarà tenuto a molle in più acque, e ſtriccato bene il ſugo che tiene dentro, il qual ſugo ſarà buono in diuerſe Pottaggierie, e ſalſe, e così il Cedro candito ſarà buono in diuerſi Paſticci da graſſo, e da magro, ſi come al ſuo luogo ho detto, & in diuerſe pottaggierie ancora, in particolare nelli polpettoni di Piccadiglio all'Ingleſe, e tagliato in fette ſarà buono per regalo di diuerſi piatti: e ſe ne potrà far ſalſa, con ſpetie dolce dentro, doppo che ſarà ben peſto in mortaro, e ſtemperato con vino amabile bianco, e ſugo di limoncelli, ouero agreſta, qual ſarà buona ſopra a diuerſi aroſti da graſſo, e da magro, doppò bollita a baſtanza, purche non pigli corpo, e ſarà buona ancora ſopra a diuerſi Piccadigli, pur da graſſo, e da magro, ſenza bollire, in quelli però che anderanno ſeruiti caldi, & anco in diuerſe Pottaggierie.

Cedro ſeruito crudo, e ſciropato, e cādito in diuerſe viuande da graſſo, e da magro & l'agro in diuerſe pottaggierie, e ſalſe, & in ſapori.

E ſi potrà fare l'agro di Cedro con decottione in queſta maniera, ſi torrà vno a peſo vgualmente queſte trè coſe, acqua, midolla di Cedro netta di ſeme, e rezzole, e zuccaro fino, il quale ſi farà purificare con chiara d'voua, con le guſce dentro, e doppo paſſato per lo ſdaccio, o calſetta, ſe ne farà la decottione a baſtanza, finche hauerà preſo alquanto corpo, e ſi metterà in vaſi inuetriati.

Agro di cedro fatto ſēza decottione.

E ſi farà detto agro ſenza decottione ancora, ſi torrà vgualmente tanta midolla netta di ſeme, e rezzole, e tanto zuccaro fino in poluere, e ſi torrà il Cedro, e ſi vuoterà dalla parte del gambo tutto l'agro, e ſi laſcerà ſerrata la parte del fiore, e ſi ponerà vgualmente vn cucchiaro di zuccaro, & vno di detto agro, e ſi terrà tal ordine, tanti cucchiari di detto agro, ſi poneranno, quanti ſe ne poneranno di detto zuccaro, per fino a che vi ſarà agro di vn Cedro, e poi ſi turerà dalla parte del gambo, con l'iſteſſo Cedro che ſi ſarà leuato detto agro con diligenza, di modo che la ſcorza non ſia aperta da parte alcuna, eccetto che vn buchetto quanto poſſa ſcolare detto agro in vaſo, dalla parte del fiore, per fino a che ne vſcirà, qual ſarà agro ſenza decottione, e molto perfetto, doppo hauerlo tenuto alcuni giorni al Sole in vaſo inuetriato, accioche pigli alquanto corpo.

Limoni, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLII.

LI Limoni, e Limoncelli hanno le medeſime qualità delli Cedri, ſono freddi, e ſecchi nel ſecondo grado, & li megliori ſono li cedrati, & hanno le medeſime facoltà che li cedri, ma più debolmente, & il ſucco loro riſueglia l'appetito, e caccia le pietre, e renelle delle reni, preſo in vino, & il ſimile fanno li limoncelli tagliati minuti mangiati, ma faranno contrarij alli ſtitici, & a quelli che pateno dolori colici, perche ſo-

no astrettiui, e raffreddano lo stomaco, e conferiranno alli giouani, e colerici, ma per li vecchi, e flemmatici non saranno buoni, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Limoni si accommodaranno in tutti li modi del Cedro, & l'Agro sarà megliore in diuerse Viuande.

Li Limoni si accommoderanno in tutti li modi, che si faranno li cedri, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelli ancora, e se ne farà l'agro come quello di detti cedri, se bene che il loro sugo sarà meglio per fare diuerse salse, e sapori, & in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, si come saranno megliori ancora da tagliare per regalo di diuerse viuande attorno li piatti, e li Limoncelli tagliati minuti seruiti con zuccaro, & acqua rosa sopra, quali saranno buoni sopra a diuersi arosti da grasso, e da magro, con diuerse salse sopra, & in diuersi marinati, & addobbi da grasso, e da magro, & tagliati in fette in insalata, con sale, pepe, & oglio sopra, con zuccaro.

Limoni sciropati, e cāditi.

E si potranno sciroppare, e candire detti Limoni, si come li sopradetti cedri, doppo essere stati a molle in più acque, e striccati dal loro agro, e fatti prima cuocere in altra acqua a parte, e posti in vaso con zuccaro, o mele purificato, e se li darà la debita decottione dello sciroppare, ouero di candirli, e si seruiranno in tutti li modi delli sopradetti cedri canditi, ouero sciroppati.

Lime dolci, e di mezo sapore, seruite come li limoni.

E le lime quali sono specie di Limoni, ma sono più dolci assai, & alcune ve ne sono di mezzo sapore, quali si potranno seruire intiere, e tagliate in fette senza zuccaro sopra, e così li Limoni cedrati, quali sono dolci assai, e quelle di mezzo sapore si seruiranno in tutti li modi sopradetti delli Limoni.

Aranci dolci, & agri, e loro qualità, e Cucina.
Cap. XLIII.

LI Aranci dolci sono caldi temperatamente, e la scorza è calda, e secca nel principio del terzo grado, & il seme è caldo, e secco nel secondo grado, e gli agri sono freddi nel primo grado, e quelli di mezzo sapore sono freddi, e secchi temperatamente, e li megliori saranno quelli di scorza liscia, e pesi, saranno megliori seruiti auanti altro cibo per lo stomaco, e saranno buoni in ogni tempo per li giouani, e colerici, e per li sanguigni seruiti con zuccaro sopra, e massime nella Estate, e tempi caldi, tanto li dolci seruiti senza zuccaro, quanto quelli agri, e di mezzo sapore seruiti con zuccaro sopra, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Aranci seruiti per antipasto & il sugo in diuerse salse, e sapori, & altre viuāde da grasso, e da magro.

Li Aranci doppo mondati dalle rezzole li spigolotti, si seruiranno per antipasto con zuccaro, & acqua rosa sopra, & il sugo delli bruschi, e di mezo sapore sarà buono in diuerse salse, da per sè, e con vino bianco, ouero agresta, con zuccaro, e cannella dentro a bastanza, & in diuersi sapori, e per alligare diuerse minestre da grasso, e da magro,

con

con voua sbattute dentro, & in diuerse pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi Pasticci per rinfrescarli, con sugo di limoncelli ancora, si come alli loro luoghi ho detto, e saranno buoni ancora sopra a diuersi arosti, & antipasti fritti, & altre diuerse fritture.

E si potranno candire, e sciroppare detti Aranci, come li sopradetti Limoni, e Limoncelli, si come sopra al loro Capitolo ho detto, ma bisognerà farli stare a molle in più acque di quelli, perche la loro scorza è molto più amara, e si seruiranno come detti Limoncelli ancora.

Aranci cãdit i e sciroppati come li limõceili.

Cotogno, e sue qualità, e Cucina. Cap. XLIV.

IL Melo Cotogno è freddo nel primo grado, e secco nel secondo, & è constrettiuo, e se si mangia in molta quantità muoue il corpo, e mangiato auanti altro cibo lo restringe, & assicura dell' imbriachezza, e stagna li flussi, ma il suo odorato offende la testa, & in qual si voglia modo cotto non offende, e massime in Cotognata, e cotto sotto le bragie, ouero in forno, sarà più sano, e meno stitico, e racconcia lo stomaco guasto, e lo conforta mangiato doppo il pasto, ma auanti altro cibo stitica il ventre, siche si seruirà doppo con le frutte, perche reprime li fumi, che vanno delli altri cibi alla testa, e si accommoderà in diuersi modi, come sotto si diranno buona parte.

Il Cotogno detto in Ispagna Membrillio, sarà buono tagliato in fette in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro, e si cuocerà arosto in forno, e sotto le bragie, e si seruirà caldo, e freddo, con zuccarò a bastanza sopra, e si potrà cuocere nel mosto cotto, & in vino ancora, e si seruirà come sopra, con zuccaro a bastanza, e sarà buono ancora in diuersi ripieni tagliato in fette come sopra da grasso, e da magro.

Cotogno ĩ diuerse pottaggierie da grasso, e da magro & in ripieni.

E si potrà sciroppare in acqua, ouero in vino bianco con zuccaro, e cannella in canna a bastanza dentro, e con garofani, in questo modo, si torrà a peso vguale zuccaro, & acqua, ouero vino bianco, con detto Cotogno netto di scorza in fette, la quantità che hauerà di detto Cotogno a peso, tanta acqua a peso si ponerà, e tanto zuccaro, il quale si farà purificare con chiara, e gusci d'voua dentro, e si passerà per stamigna, e si potrà fare Cotognata, con la quantità sopradetta da sciroppare, ma se li darà la debita decottione, con odori di muschio, o ambra, e senza odori ancora.

Cotogno sciroppato in diuersi modi, & in Cotognata.

E si farà conserua di detto Cotogno, con darli la decottione, che il frutto venga disfatto, mestandolo con cucchiara di legno, e si ponerà in vasetti di vetro, o scatole, si potra sciroppare come sopra detto Cotogno, con mezza libra di zuccaro per vna di detto, & vna d'acqua, ouero di vino, ma non sarà di tal bontà, e se ne farà gelo di detto Cotogno, con Dragante amollato in acqua di odori dentro, doppo hauere tenute le scorze di detto nell' acqua, o vino, che anderà per fare la decottione di detto gelo,

Cotogno in Conserua, & in Gelo.

lo, e si ponerà la quantità sopradetta della Cotognata.

Cotegno à diuersi sapori, & in torte, e crostate, & in pasticcetti, & altri lauori di pasta, però la Cotognata, e conserua di detto.

E si potranno fare diuersi sapori di detto Cotegno sciroppato, & in mostarda con vua negra dentro, doppo che se li sarà data la debita decottione da sua posta, con senape, & altra spetiaria dolce a bastanza dentro.

E si potranno fare diuerse Torte, e Crostate, tanto dello sciroppato, quanto della Cotognata, ouero conserua, e si seruiranno calde, e fredde a beneplacito con zuccaro sopra, e si farà in Crostate detto Cotogno crudo, doppo tagliato in fette sottili, con zuccaro, e cannella dentro a bastanza, e si seruiranno come le sopradette di conserua, e la detta Cotognata, e conserua saranno buone in diuersi altri lauori di pasta, & in diuersi Pasticcetti alla Genouese ancora.

Pera diuerse, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLV.

DElle Pera ve ne sono più sorti, si come delle mela ancora, e sono fredde nel primo grado, e secche nel secondo, e per la diuersità loro, alcune sono che hanno del terrestre, & altre dell'acquoso, e perciò sono fredde, & alcune nò, perche in vna Pera sola vi sarà variatione di qualità, e le saluatiche non sono buone per niente, perche sono di cattiuo sapore, e dure, & hanno del pontico, ma in generale la Pera domestica sarà megliore, se bene che habbia in se stitichezza mescolata con dolcezza acquosa, doue che saranno contrarie a quelli che patiscano dolori colici, e renelle, e saranno grate alli stomachi deboli, e le Pera moscatelle si mangiano auanti il pasto, in poca quantità, perche si putrefanno, e perciò vi si beuerà sopra buon vino, e gagliardo, ma le altre di qual si voglia sorte si mangieranno doppo il pasto, perche la loro grauezza aiuta alla digestione, ma non vi si beuerà acqua, perche non si digeriscano mai, e sariano pessime, senza beuerci sopra il vino, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Pera accómodate in tutti li modi del Melo cotogno e candite, & seruite crude.

Le Pera di qual si voglia sorte si potranno accommodare in tutti li modi, che si faranno del Melo Cotogno, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno, come detto Cotogno ancora, e di più si potranno candire ma si ponerà la terza parte di più zuccaro, del sopradetto da fare Cotognata, e conserua, con la debita decottione, e le Pera crude in generale si seruiranno con le frutte doppo il pasto, conforme alle loro stagioni, si come per ordine qui si vedrà.

Pera San Giouanni.
Moscatelle, e Moscatellone.
Bugiarde, cioè zuccare mane.
Diacciuole, e sacchelle.
Brutte buone, cioè ruspide.
Buon christiane.

Fran-

Franzese.
Pera mela.
Di queste in Primauera si comincia a trouare la maggior parte, e durano quasi tutto l'Autunno.
Pera bergamotte.
Pera spine, a Lucca vi sono in tutta bontà.
Pera Fiorentine.
Pera carouelle, quali si scaldano sotto le bragie, e senza scaldare.
Pera ruggine si seruiranno come le carouelle.
Riccarde.
Pera buon christiane, ve ne sono di vernareccie ancora.
Pera bronche, e di Papa, & altre sorti di vernareccie, quali secondo li luoghi si addimandano in diuersi modi, si che qual si voglia delli sopradetti frutti si potrà tagliare in fette, e seccarli al Sole, ouero in forno, e si conserueranno in luogo asciutto, e si seruiranno in diuerse Pottaggierie, da grasso, e da magro, & in diuersi ripieni, e saranno buone per copritura di diuersi pelati alessi, doppo hauerle tenute a molle in acqua tepida a bastanza.

Pera secche i diuerse potaggierie, e ripieni, e per copritura di pelati alessi.

Mela di più sorti, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVI.

LE Pome Mela dolci sono calde nel primo grado, & humide temperatamente, e le brusche sono fredde, e secche si come le Pera sopradette: questi frutti leuano diuersi nomi secondo li paesi, se bene che le Appie tengano il primo luogo, e le Appiolone il secondo, & il terzo le Rose, e Decie, sono assai ventose, e contrarie alli flemmatici, e podagrosi, & offendono la memoria però le agre, & insipide, perche sono di cattiuo nutrimento, e generano cattiui humori, doue che si eleggeranno le Mela dolci, mature, e più temperate, e si cuoceranno sotto le bragie, e si seruiranno con zuccaro sopra, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Le Mela si potranno accommodare in tutti li modi che si faranno delle pera sopra dette al loro Capitolo, e si seruiranno in tutti li modi di dette Pera ancora, e se ne fara Conserua, e diuersi sapori, in particolare di Mela Appie, qual sara di tutta perfettione, e cotte come sopra sotto le bragie, ò in forno, ouero sciroppate, saranno buone per Conualescenti ancora.

Mela accōmodare i tutti li modi delle pera, e le Appie in Conserua, e sapori.

Mela granate, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVII.

DElle Mela granate ve ne sono di tre sorti circa al sapore, dolci, brusche, e di mezzo sapore, se bene che in spetie siano di vna sor-

ſorte, ma però differenti di qualità, perche le dolci ſono calde, & humide temperatamente, e queſte ſaranno grate allo ſtomaco, e le bruſche ſono fredde nel ſecondo grado, e di molta ſtiticità, e quelle di mezzo ſapore ſono di mediocre temperatura, e le bruſche giouano al fegato, & eſtinguono la ſete, e per l'iſteſſo vale il loro vino, e per li Conualeſcenti le bruſche ſe li daranno auanti mangiare con zuccaro ſopra, e quelle di mezzo ſapore ancora, perche vn cucchiaro di queſti pomi granati ſgranati li farà tornare preſto l'appetito, e voglia di mangiare, e le ſcorze delle dette Pome granate ſono buone per le tarme nelli Panni lani, e ſi accommoderanno come ſotto in diuerſi modi.

Mela granate ſeruite cõ zuccaro ſopra per antipaſto, e regalo di piatti e ſopra a diuerſi aroſti, e ſe ne farà vino buono per ſalſe, e ſapori.

Le Pome granate ſgranate ſi ſeruiranno per Antipaſto con zuccaro ſopra, e ſaranno buone per regalo di diuerſe Viuande da graſſo, e da magro attorno li Piatti, e ſopra a diuerſi aroſti, con ſalſa Reale, e ſe ne potrà fare vino, in particolare delle bruſche, qual farà buono per fare diuerſe ſalſe, e ſapori, con la debita decottione, con zuccaro, e cannella in canna dentro, & alli ſapori ſe li darà corpo con diuerſi frutti ſciroppati dentro, con ſenape ſmorzata con aceto, e ſenza ancora.

Fichi di più ſorti, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLVIII.

LI Fichi freſchi ſono caldi in primo grado, & humidi nel ſecondo, ma li ſecchi ſono meno humidi, perche ſono caldi, e ſecchi in primo grado, e ſono di buon nutrimento, e purgano le reni dalle renelle, e cauano la ſete; e li ſecchi perſeruano dal veleno, e giouano alla toſſe: li megliori ſaranno li bianchi, e poi li roſſi, e negri, e che ſiano di ſcorza ſottile, e ſi beuerà l'acqua ſopra, perche più preſto ſi digeriſcano, e ſi accommoderanno in diuerſi modi.

Fichi freſchi per antipaſto e ſecchi dopo & in mineſtra & aroſtiti, e li fichi non maturi, fritti, & in mineſtra da graſſo.

¶Li Fichi ſi ſeruiranno ben maturi per Antipaſto, con verdura ſotto, e ſi potranno ſeccare al Sole, ouero in forno, e ſi ſeruiranno doppo paſto con altre frutte, e ſaranno buoni mangiati con Mandole, ò Noci, & in mineſtra di Panata, per quelli che hanno il Catarro, e ſi potranno aroſtire ſopra alle bragie, ò ſcaldauiuande, e ſi ſeruiranno caldi con zuccaro ſopra; & li Fichi non maturi ſi potranno perleſſare come li funghi, & infarinare, e friggere, e ſi ſeruiranno caldi, con ſugo di melangole ſopra, e doppo aleſſati ſi potranno fare in mineſtra, in buon brodo di carne, con Proſutto dentro, doppo tagliati in fette, e ve ne ſaranno di più ſorti, come ſotto ſi diranno buona parte.

Fichi dori, cioè gentili.
San Pieri bianchi, e negri.
Fichi Bianconi, quali maturano per San Giouanni, & altri nel Settẽbre.
Fichi Brugiotti, quali ſono Settembrini.
Piſani bianchi.

San-

Sanguinelli.

Donicali, & altre diuerse sorti di Fichi, quali secondo li Paesi sono nominati.

Frauole, e loro qualità, e Cucina. Cap. XLIX.

LE Fraghe, cioè Frauole sono fredde nel primo grado, e secche nel secondo: le domestiche, e rosse sono le megliori, e quelle che haueranno buon'odore, e quelle delli Giardini delle Ville di Lucca, e delle Montagne di Pistoia, e Colline di Firenze sono di tutta perfettione, e saranno grate al gusto, e smorzano l'acutezza del sangue, e leuano la sete, e rinfrescano il fegato, & incitano l'appetito, e prouocano l'orina, si mangieranno per antipasto, ben lauate in vino, con zuccaro a bastanza sopra, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto si diranno buona parte.

Le Frauole si seruiranno come sopra ben lauate in vino per antipasto, con zuccaro sopra, e si potranno fare in Crostate, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, e si seruiranno calde, e fredde con zuccaro, & acqua rosa sopra, in particolare sopra a quelle con sfoglio, e se ne potrà fare vino, qual sarà buono in diuerse salse, con zuccaro a bastanza dentro, però bollite a bastanza, con odore di cannella, & in sapori ancora bollito con Frauole, e zuccaro a bastanza dentro, per darli alquanto corpo, con senape, ouero altri aromati dentro.

Frauole seruite crude per antipasto & in Crostate, e se ne farà vino, qual è buono in salse, e sapori.

Moroni Gelsi, e loro qualità. Cap. L.

LI Gelsi mori quando che saranno maturi sono caldi temperatamente, & humidi nel secondo grado, e li acerbi sono freddi, e secchi, e li megliori sono li negri, se bene che tutti leniscano l'asprezza della gola, e leuano la sete; si mangieranno a digiuno ben lauati in vino, o acqua fresca, perche si digeriscano meglio, & estinguono il caldo grande, ma mangiati sopra altro cibo lo corrompono, e nuoceno alla testa, & allo stomaco: questi frutti saranno di poco nutrimento, e si seruiranno per antipasto ben lauati come sopra, con verdura sotto, ouero con zuccaro sopra, senza verdura sotto, & le foglie del Gelso bollite da per loro, leuano le macchie dell'oglio, lauate con sapone, e le dette foglie, e di vite, e di fichi rossi, vguale quantità cotte in acqua piouana faranno venire negri li capelli, benche io non l'habbia prouata.

Gelsi Mori seruiti per antipasto cō zuccaro sopra.

Persiche, e loro qualità, e Cucina. Cap. LI.

LE Persiche sono frigide, & humide nel secondo grado, e le mandole de noccioli loro sono calde, e secche, e le megliori saranno le Lucchese,

chese, & apertore, e ben mature, e poi le Duraci, e Cotogne, e le noci Persiche, & altre diuerse, quali sono buone mangiate auanti al pasto, con vino sopra, e senza ancora, saranno buone allo stomaco, e lubricano il corpo, le apertore in particolare, e si seruiranno con le frutte tagliate in fette come sopra, con vino, & intiere con verdura sotto, ma non si monderanno dalla scorza, perche non si corromperanno così facilmente mangiate con la scorza, & non offenderanno il sangue nelle vene, e vi si beuerà buon vino sopra, e le Persiche secche, e candite si seruiranno doppo pasto per sigillare lo stomaco, come le rotellette, che si fanno dalle Monache a Ferrara, e le dette Persiche cotte sotto le bragie in foglie, o carta bagnata seruite con zuccaro sopra sono buone per conualescenti ancora.

Persicata ī rotellette fatta a Ferrara da Menache.

E le mandole di noccioli di dette, mangiate leuano li nocumenti di dette Persiche, e dell'imbriachezza, e giouano alli dolori del corpo, & ammazzano li vermi, e dissoluono la ventosità, e nettano lo stomaco, se ne torranno sei, o sette, & il più dieci la mattina a digiuno, & a quelli che hanno lo stomaco caldo basteranno trè, o quattro, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Nocciole di Persiche, e lor virtù.

Le Persiche si potranno seruire intiere con verdura sotto, e tagliate in fette con vino sopra, con le frutte, e per antipasto ancora, e saranno buone in diuerse Pottaggierie da grasso, e da magro tagliate in fette, & in Crostate, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, e si seruiranno calde, e fredde con zuccaro sopra.

Persiche serui te cō le frutte intiere, e tagliate, & ī diuerse pottaggierie, e Crostate.

E si potranno cuocere sotto le bragie con carta bagnata attorno, e si seruiranno con zuccaro sopra, si come sopra ho detto.

Persiche cotte nelle Bragie.

Et anco si potranno sciroppare, e candire, cioè farne Persicata con la debita decottione in zuccaro purificato, e si ponerà il terzo di più, come nel candire diuersi altri frutti, e se ne farà conserua, si come del Cotogno, e si seruirà nell'istessi modi, si come al suo Capitolo ho detto.

Persiche sciroppate, & in Conserua.

E si potranno seccare dette Persiche al Sole, ouero in forno, tagliate in fette, o partite per metà, e si potranno seruire in tutti li sopradetti modi, doppo hauerle fatte stare a molle a bastanza, e bollire in vino bianco cō zuccaro dentro, e se ne faranno Crostate ancora, e saranno buone per copritura di diuersi pelati alessi, seruite con zuccaro, e cannella sopra, & anco cotte in brodo di carne, con ceruellato fino dentro, seruite con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra.

Persiche secche seruite come le fresche doppo cotte, e per copritura di pelati, e pesci alessi.

Prugne, cioè Susine, e loro qualità, e Cucina. Cap. LII.

DElle Prugne se ne trouano più sorti, se bene che siano di due solamente, cioè negre, e bianche, e quando che saranno mature sono fredde, & humide, e le brusche, & acerbe sono fredde nel principio del secondo grado, & humide nel fine del terzo, e le meglio-

gliori ſono le Armene, cioè Damaſcene, e Perniconi, e poi le Verdacchie, e Maſſimiane, e Fiorentine, e ſegueno poi le Marſiliane, e Catelane, & altre diuerſe ſorti, quali laſcio a parte di nominare, & leuano la ſete, e purgano la colera, & rinfreſcano il corpo, e l'augumentano, ma debilitano alquanto lo ſtomaco, e perciò ſaranno contrarie a quelli che l'haueranno debole, e frigido, & alli flemmatici, e decrepiti, & a quelli che pateno dolori colici, ma mangiate auanti altro cibo con zuccaro ſopra, ſi rimedia a tutti li loro mancamenti, e ſi accommoderanno in diuerſi modi come ſotto.

Le Prugne, cioè ſusine ſi ſeruiranno monde di ſcorza con zuccaro ſopra per antipaſto, & acqua roſa, e ſenza mondarle, con verdura ſotto, ſeruite con altre frutte doppo paſto, e ſi laſceranno in tauola per fino alle confettioni, e ſi ſeruiranno tanto le verdi, quanto le ſecche in diuerſe Pottaggierie da graſſo, e da magro, & in diuerſi ripieni, e ſaranno buone in diuerſi ſapori, e ſciroppate in zuccaro, o mele purificato.

Prugne ſeruite per antipaſto, e con le frutte, & ĩ diuerſe pottaggierie, e ripieni, & in diuerſi ſapori, e ſciroppate.

E ſe ne farà gelo, con la debita decottione, e conſerua, ſi come delle Perſiche ſopradette, e ſi potranno ſeccare dette Prugne, ſi come quelle di Marſilia, quali ſi ſeruiranno crude, e cotte in vino con zuccaro ſopra, calde, e fredde a beneplacito, per antipaſto, e con le frutte ancora, e ſe ne potranno fare Croſtate doppo cotte in vino come ſopra, ſi come delle Prugne freſche ancora con zuccaro, e cannella a baſtanza dentro, cioè di quelle più bruſche, e ſi ſeruiranno calde, o fredde, con zuccaro ſopra.

Prugne in gelo, & in conſerua, e croſtate, tãto le freſche, come le ſecche.

Albicocole, cioè Armeniache, e loro qualità, e Cucina. Cap. LIII.

Le Albicocole ſono frigide, & humide nel ſecondo grado, queſti frutti ſi addimandano Armeniache, perche furno portate in Italia di Armenia, e le megliori ſaranno le più groſſe, e mature: ſono grate allo ſtomaco, e leuano la ſete, riſuegliano l'appetito, e fanno orinare, ma ſi deuono mangiare per antipaſto, perche doppo altro cibo ſono più corruttibili, e debilitano lo ſtomaco, e mangiandole ſi beuerà ſopra buon vino, benche ſarà meglio andare reſeruato a mangiarle crude ſenza formaggio, ouero ſalame, perche ſono molto più corruttibili delle Perſiche, e ſi accommoderanno in diuerſi modi come ſotto.

Le Albicocole ſi potranno accommodare in tutti li modi, che ſi faranno delle Perſiche, ſi come ſopra al loro Capitolo ho detto, e ſi ſeruiranno come dette Perſiche ancora, ma intiere, e non tagliate in vino come quelle, e ſaranno buone in Croſtate, tanto le mature, quanto quelle tenere non mature, con zuccaro, e cannella a baſtanza dentro, e ſi ſeruiranno calde, e fredde con zuccaro ſopra.

Armeniache in tutti li modi, e viuande che delle Perſiche ſi faranno e le tenere e nõ mature ĩ croſtate.

E ſi faranno in mineſtra in brodi di carne, e ſi alligheranno in voua, e ſaranno buone in diuerſe Pottaggierie da graſſo, e da magro, doppo che ſi faranno perleſſate in acqua a parte, & in diuerſi ripieni di aroſti, e ſi ſer-

Armeniache tenere in mineſtra, & ĩ diuerſi ripieni, e potaggierie

seruiranno crude con le frutte per donne grauide, o altri suogliati, però le tenere acerbe.

Lazzaruole, e loro qualità, e Cucina. Cap. LIV.

LE Lazzaruole sono fredde nel secondo grado, e secche nel primo, sono grate allo stomaco, e leuano la sete, e risuegliano l'appetito; le megliori saranno le grosse, e più mature, ve ne sono di due sorti, di bianche, e rosse, ma sono di vna medesima specie, e di poco nutrimento, per la presta loro corruttione, e si accommoderanno in diuersi modi.

Lazzaruole seruite con le frutte, e sciroppate, & in sapori, e crostate, & in Conserua.

Le Azzaruole si potranno seruire con le frutte con verdura sotto, e saranno buone sciroppate in zuccaro purificato, ouero in mele, e se ne farà sapore molto delicato, e saranno buone in Crostate ancora doppo sciroppate, e leuati li noccioli che hanno dentro, & in conserua si come delle Visciole.

Visciole, e Ceragie Amarasche, e loro qualità, e Cucina. Cap. LV.

LE Visciole sono frigide nel primo grado, & humide nel secondo, e le Amarene sono più frigide, le megliori saranno le visciole dal gambo corto, giouano allo stomaco, & estinguono la sete, incidono le flemme mangiate auanti altro cibo, & incitano l'appetito, e più valorosamente lo faranno le Amarene, benche siano più astringenti; il sapore che si fa di dette Visciole, tanto delle fresche, quanto delle secche, è rinfrescatiuo, e dà appetito, e si accommoderanno in diuersi modi.

Visciole, & Amarene seruite per antipasto, e con le frutte, & in diuerse pottaggierie, e ripieni, & in suppe.

Le Visciole, & Amarene si seruiranno per antipasto, e con le frutte ancora, con verdura sotto, e saranno buone in diuerse Pottaggierie, e ripieni da grasso, e da magro, e le secche ancora, e si potranno cuocere in vino, e si seruiranno con zuccaro sopra, con fette di pane brustellite sotto.

Visciole sciroppate, & in sapori.

E si potranno sciroppare in zuccaro, o mele purificato, e se ne farà sapore, con poluere di mostacciuoli fini dentro, ouero con mollica di pane per darli corpo, con senape smorzata con aceto forte.

Visciole in Conserua, & in Crostate.

E se ne farà conserua, con più cottura delle sciroppate, e si conserueranno in barattoli di vetro, e saranno buone in Crostate, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, e si seruiranno calde, o fredde con zuccaro sopra, & in diuersi altri lauori di paste ripiene.

Ceragie di più sorti, e loro qualità, e Cucina. Cap. LVI.

LE Ceragie quelle che sono dolci, sono frigide in primo grado, & humide nel secondo, ma le brusche saranno più frigide, e le megliori saran-

faranno le Corniuole, e Duraci, e le Moscatelle, smorzano la sete, e muouono il corpo, e presto si digeriscano, e massime le acquaruole, e sarà bene di mangiarne poche, e con cose salate, come Cascio, ouero salami, e si seruiranno con le frutte, e si accommoderanno in diuersi modi.

Le Ceragie di più sorti, come Marchiane, Graffione, Palombine, Moscatelle, & Acquaruole, & altre diuerse, come saranno alquanto brusche, si seruiranno in tutti li modi, che si faranno le Visciole, & Amarene, si come sopra al loro Capitolo ho detto, benche non saranno della bontà di quelle, e le mature si seruiranno con le frutte, con verdura sotto, si come le sopradette Visciole. Ceragie diuerse seruite, & accommodate in tutti li modi delle Visciole.

Nespole, e loro qualità, e Cucina. Cap. LVII.

LE Nespole sono frigide nel secondo grado, e secche nel primo, si come le Lazzaruole ancora; le megliori sono le grosse, e che habbiano gli ossi piccoli; sono grate al gusto, e confortano lo stomaco, fermano il vomito, e stagnano il flusso, ma sono di dura digestione, e di poco nutrimento, e si accommoderanno in diuersi modi.

La Nespole, quali si maturano nella paglia si potranno accommodare, in tutti li modi, che si faranno delle Lazzaruole, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle, e se ne potrà fare Conserua si come di dette Lazzaruole ancora, doppo passate per setaccio, e leuati via li noccioli, con la debita decottione, qual sarà buona in Crostate ancora. Nespole si accõmoderãno in tutti li modi delle Lazzaruole, e si seruirãno come quelle.

Sorbe, e loro qualità, e Cucina. Cap. LVIII.

LE Sorbe sono frigide nel primo grado, e secche nel terzo, le meglio saranno le mature, e le più grosse, sono astrettiue come le Nespole, ma più debole, mangiate a digiuno stagnano li flussi, e doppo il pasto sanano il souerchio vomito, si mangieranno più per medicamento, che per cibo, perche generano grossi humori, & in poca quantità, poiche le molte tardano assai la digestione, & aggrauano lo stomaco, si matureranno attaccate in mazzi, ouero nella paglia, e si accommoderanno come setto.

Le Sorbe mature si seruiranno con le frutte, con verdura sotto, e si potranno seccare le mature, & le acerbe al Sole, ouero in forno, e saranno buone in diuerse Portaggierie da grasso, e da magro con altri frutti dentro. Sorbe mature seruite con le frutte, e secche in diuerse portaggierie.

Giuggiole, e loro qualità. Cap. LIX.

LE Giuggiole mature sono temperate nel caldo, & alquanto humide, e le megliori saranno le grosse, e rosse, e ben mature, fermano il vomito, e sono buone contro la tosse, e giouano al petto, & alle reni, ma sono dure alla digestione, e contrarie allo stomaco, si seruiran- Giuggiole si seruirãno cõ le frutte.

no con le frutte, e ben mature, con verdura sotto, benche questi frutti saranno megliori per medicina più che per cibo.

Corgnole, e loro qualità, e Cucina. Cap. LX.

LE Corgnole sono delle qualità delle Nespole, sono astrettiue, e disseccatiue; saranno buone per tutti li flussi del corpo, perche sono astrettiue al pari delle Nespole, e delli Pruni saluatici: questi frutti saranno buoni per conualescenti, candite, ouero sciroppate, ma le crude sono dure alla digestione, e perciò se ne mangierà in poca quantità, e si accommoderanno in diuersi modi.

Corgnole sciroppate, & in Conserua, e sapori come le Visciole, e crude seruite cō le frutte.

Le Corgnole si potranno sciroppare in zuccaro, ouero in mele purificato, e se ne farà Conserua, si come delle Visciole, e sapore si come di quelle con la debita decottione, si come al Capitolo di dette Visciole ho detto, ma si mangieranno doppo altri cibi, e volendole seruire con le frutte per donne grauide, o altre persone suogliate, che siano ben mature, e ben lauate, seruite con zuccaro assai sopra.

Ceragie Marine, cioè Arbatelle, e loro qualità. Cap. LXI.

LE Ceragie Marine sono calde in primo grado, & humide nel secondo; le megliori saranno le grosse, rosse, e ben mature, di loro natura sono acerbe, & astringenti; sono buone per il flusso del corpo, ma offendono lo stomaco, e fanno dolere la testa, e però se ne deue mangiare in poca quantità, e da donne grauide, & altre persone suogliate, e si seruiranno con le frutte, con verdura sotto, ma saranno megliori per li pastori per il molto essercitio che fanno, & anco dalli vccelli, se ne potrà mangiare senza alcun nocumento, più che da altre persone.

Ceragie marine seruite cō le frutte.

Vliue, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXII.

LE Vliue mature sono calde, e temperate trà il secco, e l'humido, e le acerbe sono frigide, e più constrettiue, perche corroborano, e fermano il ventre, e le Vliue dolci in salamora sono calde in secondo grado, e corroboratiue, & astrettiue ancora, e le negre sono megliori per il ventre, che per lo stomaco, e le verdi sono megliori per lo stomaco, che per il ventre; e perciò le negre si deuono mangiare auanti il pasto, e le verdi doppo, & le megliori saranno di Spagna, e di Romagna, & altri luoghi d'Italia; benche Virgilio ne fa trè sorti d'Vliue, & anco il Mattiuolo, cioè quelle dell'Vliuo piccolo, quali si condiscano per mangiarle, e le seconde sono le piccole che vengano dalli Vliui grandi dette, Oleastre, e le negre sono di Vliui che nascono spontaneamente, e in Africa se ne ritrouano,

uano, che ſenza condirle ſi mangiano, & anco in Portugallo in vn luogo domandato da Plinio, Emerita.

E le Vliue acconcie in ſalamora con aceto, incidono le flemme sù lo ſtomaco, & eccitano l'appetito, e lauandoſi con detta ſalamora la bocca, ſi nettano le gengiue, e ſi fermano li denti ſmoſſi, conferiranno a tutte l'età, e compleſſioni, e ſi accommoderanno in diuerſi modi.

Le Vliue ſenz'oſſo ſaranno buone in diuerſe Pottaggierie da graſſo, e da magro, & in diuerſi ripieni, & in diuerſe inſalate cotte, e crude, e ſi potranno ſeruire per antipaſto, e con le frutte ancora per fino alle confettioni, e ſaranno buone ſenz'oſſi in particolare ſopra a diuerſi aroſti, con diuerſe ſalſe ſopra, ſi come alli lor luoghi ho detto. Vliue ī diuerſe pottaggierie, e ripieni, & in inſalate cotte, e crude e ſopra a diuerſi aroſti.

Piſtacchi, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXIII.

LI Piſtacchi ſono caldi, e ſecchi nel ſecondo grado, e quanto ſaranno più groſſi, e freſchi, tanto ſaranno megliori, riſuegliano gli appetiti venerei, mangiati, e leuano l'oppilatione del fegato, e mandano fuori le humidità del petto, e purgano le reni, e veſſica, e ſono di mediocre nutrimento, e ſi accommoderanno come ſotto.

Li Piſtacchi ſaranno buoni in diuerſe alligature di mineſtre, cō zuccaro a baſtanza dentro, doppo netti, e peſti ſoli, e con latte di mandole, o di pignuoli, & in ſapori ancora, con mollica di pane imbeuerata in agreſta, con zuccaro a baſtanza dentro, e ſi potranno ſeruire crudi con le frutte, e coperti di zuccaro, ſeruiti con le confettioni, & in Piſtacchiati ancora, e ſi ſeruiranno per antipaſto, e con le altre confettioni a beneplacito. Piſtacchi ī diuerſe mineſtre, e ſapori, & in Confetti, e Piſtacchiati, e ſeruiti crudi con le frutte.

Dattali, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXIV.

IL Dattalo è frutto che fa la palma, & ha molta calidità in ſe, e quando che è fatto dolce, e maturo, è caldo nel ſecondo grado, & humido nel primo: li Dattali ingraſſano, e ſono buoni per il fegato, e per la toſſe, e lubricano il corpo, ma ſono contrarij a qual ſi voglia compleſſione mangiati ſenza cuocerli, ouero che ſiano canditi con zuccaro, perche riempiono il corpo di cattiui humori, e generano cattiuo ſangue, e ſi accommoderanno in diuerſi modi come ſotto.

Li Dattali ſi potranno ſeruire in diuerſe viuande, in cambio di ſcorza di Cedro candita, ſe bene che non ſaranno dell'isteſſa bontà, come in diuerſe Pottaggierie da graſſo, e da magro in pezzetti, & in diuerſi Paſticci di Piccadiglio, con altri regali dentro. Dattali in diuerſe pottaggierie, & in diuerſi paſticci e croſtate, e ſeruiti crudi con le frutte.

E ſaranno buoni canditi con zuccaro, e ſciroppati in diuerſe Croſtate con agreſta in grani, & altre compoſitioni dentro, e così li crudi ancora, e ſi potranno ſeruire con le frutte, ma ben maturi, ſe bene che non ſaranno buoni per la ſanità.

Pi-

Pignuoli, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXV.

LI Pignuoli sono caldi nel principio del secondo grado, & humidi nel primo: li megliori saranno li più freschi, e domestici, e mangiati freschi, ouero cotti nel Mele, ò Zuccaro prouocano l'orina, e conferiranno molto alli Tisici, ma sono alquanto duri alla digestione, ma di buon nutrimento, e si accommoderanno in diuersi modi.

Pignuoli ī diuerse pottaggierie da grasso, e da magro, & in pasticci, e mineſtre, e crudi, seruiti con le frutte, & confetti, con le confettioni.

Li pignuoli doppo hauerli tenuti a molle a bastanza in acqua tepida, e rinuenuti bene in acqua fresca saranno buonī in diuerse pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi Pasticci, in particolare in quelli di Piccadiglio, tanto da grasso, quanto da magro, si come alli loro luoghi ho detto, & in diuerse Minestre intieri, e pesti, e fattone latte, qual sarà buono per alligare diuerse pottaggierie, e Minestre, con rossi d'voua sbattuti dentro, e senza ancora, si come sopra ho detto, e se ne farà sapore ancora, e doppo stati a molle in più acque, si potranno seruire con altre frutte, con zuccaro, & acqua rosa sopra, e si potranno coprire di zuccaro, e farli confetti, & in Pignoccati, quali si seruiranno con le Confettioni, e per Antipasto a beneplacito.

Mandole, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXVI.

LE Mandole dolci sono calde, & humide nel primo grado, e le amare sono quelle, che li Alberi loro si lasciano inculti, che essendo dolci diuengano amare, quali sono secchi nel secondo grado, e sono più astrettiue, & aperitiue, e più valorosamente purgano, & assottigliano li humori grossi, e viscosi, e mangiate al numero di quattro, ò sei impediscano l'imbriachezza, si come le Mandole di noccioli di Persiche, come al suo luogo ho detto; e le Mandole Ambrogine sono le megliori, e di buon nutrimento, e le secche si mangieranno senza scorza doppo tenute a molle in acqua bollita, e rinuenute in acqua fresca, si seruiranno con zuccaro sopra, e cosi le fresche ancora, e si accommoderanno in diuersi modi.

Mandole in tutti li modi che si seruiuano li pignuoli, & il latte nel biāco mãgiare, & in minestre diuerse, e ricotte.

Le Mandole si seruiranno in tutti li modi sopradetti che si faranno li pignuoli, ma il latte di dette Mandole, qual sarà buono per il bianco mangiare che si fa da magro, con polpa di Pesci, farina di Riso, Zuccaro, & Acqua rosa dentro a bastanza, e se ne faranno Ricotte ancora, & voua da magro, con meno cottura del bianco mangiare, pur fatte in brodo, doue sia cotto, e quasi disfatto alcun Pesce atto per simile viuanda, e si potranno tenere alquanto in luogo fresco, e si seruiranno con zuccaro, & acqua rosa sopra per antipasto.

Mandole in Torrone, e cõfette, e serui-

E saranno buone dette Mandole nel Torrone, e Mandolate che si fanno con Mele di Spagna dentro, e si faranno Confette, e si seruiranno

no con altre Confettioni, e le Mandole secche si potranno seruire per antipasto, e con le frutte, senza mondare, con zibibo, e monde doppo essere state a molle in acqua bollente, & rinuenute in acqua fresca, e si seruiranno con zuccaro sopra, e così le mandole fresche ancora.

te fresche, e secche con le frutte.

E le Mandoline tenere, quali vengano in Primauera si potranno fare in minestra da grasso, & alligarle in voua, e da magro, & alligarle con latte di mandole, o di pignuoli, e saranno di buon nutrimento, perche disoppilano, e son buone alla vista, e rifrigerano il calore dello stomaco mangiate così crude doppo monde dalla scorza con zuccaro sopra, e si potranno seruire con le frutte, e senza mondarle ancora, con verdura sotto, in particolare per donne grauide, e saranno buone le più tenere monde, e tagliate minute in Crostate con zuccaro, e cannella dentro, e si seruiranno calde, e fredde con zuccaro sopra, & in diuersi ripieni di quadrupedi, e volatili, arostiti, ouero sottestati, & in diuerse Pottaggierie doppo monde come sopra, senza tagliarle.

Mandole in diuerse minest. e seruite cru de con le frutte, & ī crostate, e ripieni, & in diuerse pottaggierie.

Nocelle, cioè Auellane, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXVII.

LE Nocelle dette in Ispagna Auellanas fresche sono temperate nelle prime qualità, e le secche sono calde, e secche quasi nel principio del secondo grado, le megliori saranno le domestiche, e saranno di più nutrimento delle Noci, e mangiate a digiuno trè, ò quattro, sono buone al dolore delle reni, & liberano dalla renella affatto; sono alquanto dure da digerire, e generano colera, e fanno dolere la testa mangiate in molta quantità, ma confette, e seruite con zuccaro sopra saranno meno nociue, e si accommoderanno in diuersi modi.

Le Nocelle si potranno seruire, cioè le fresche monde, con zuccaro sopra, e senza zuccaro, con le frutte doppo stiacciate nelle sue scorze, e saranno buone fresche, e secche in diuersi sapori, e soppeste solamente in diuersi ripieni di Pesci, e si faranno cōfette, e si seruiranno con le confettioni.

Nocelle fresche, e secche in sapori, e ripieni di Pesci & Confette.

Noci, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXVIII.

LE Noci fresche sono calde nel primo grado, e le Noci secche sono calde nel terzo grado, e quando sono più vecchie, sono più secche ancora; le megliori saranno quelle con scorza tenera, e le più fresche mangiate sciolgāno li denti alligati, e doppo gli Pesci incidono la loro viscosità, e perciò, post Pisces Nuces, post Carnes Caseus adsit, e mangiate in molta quantità sono contrarie alla gola, e lingua, & al palato, e delle noci fresche con la scorza tenera, se ne potrà fare Conserua, doppo hauerle tenute a molle in più acque, e bollite a bastanza, e poi ben scolate, e fatte cuocere in zuccaro, ouero mele purificato con la debita de-

Noci fresche, e tenere in Cōserua.

cottione, e le fresche doppo nette dalla scorza, e pellicole si seruiranno con vino, perche saranno meno nociue, e si accommoderanno in diuersi modi.

Noci in diuersi sapori, e ripieni di Pesci & in lauori di pasta.

Le Noci tanto fresche, quanto secche saranno buone in diuersi sapori, in particolare nell'agliata, & in diuersi ripieni di Pesci doppo soppeste, e nette dalla scorza, sono buone in diuersi lauori di pasta, come nelle pizze, che fanno a Castiglioni del Lago di Perugia, e le noci fresche monde dalla scorza si seruiranno con vino sopra con le frutte, e così le secche ancora con fichi secchi.

Noci d'India, e loro qualità e virtù.

E delle Noci fresche con la scorza tenera se ne farà Conserua come sopra ho detto, e le Noci d'India sono calde nel secondo grado, & humide nel primo, e le megliori saranno le fresche, e quelle di Portugallo tengano il primo luogo, e quelli che beueranno il vino, o altra benanda nelle loro scorze sentiranno giouamento a molte infermità, e così quelli che mangieranno il loro liquore, che hanno dentro, se bene che questi frutti sono più atti per medicina, che per cibo, e perciò non ne ho voluto fare Capitolo a parte, si come delli altri frutti ho fatto.

Castagne, e loro qualità, e Cucina. Cap. L X I X.

LE Castagne tanto domestiche, quanto saluatiche sono calde nel primo grado, e secche nel secondo, sono constrettiue, e disseccatiue, e le megliori saranno li Maroni, e le più grosse, per la ventosità loro prouocano il coito, e sono di grande, e buon nutrimento e mangiate crude sono ventose, & offendono la testa, e sono dure da digerire, ma cotte sotto le bragie, o arosto nella padella offendono meno, e fermano il vomito, e si mangieranno con sale, e pepe sopra, ouero con zuccaro assai, & Attartuffolate come li tartuffoli.

Ghiande di Spagna seruite come le Castagne, dette, Vellotas.

Et le Ghiande, in particolare quelle che fanno in diuersi luoghi della Spagna, sono dell'istesso gusto, e sapore delle dette Castagne, e così dell'istesse qualità ancora, e le chiamano, Vellotas, e le Ghiande saluatiche, sono disseccatiue, & astringono, e riscaldano alquanto, e si mangiano quelle che si trouano nelli gozzi delli Palombi saluatici cotti arosto, da quelli a' quali gusteranno, e delle Castagne si come delle Ghiande ancora, se ne potrà far pane della loro farina, e si accommoderanno in diuersi modi.

Castagne seruite c. le frutte, arosto, & alesse.

Le Castagne si potranno seruire arosto, & alesse con le frutte, e se ne faranno Ansari, e cucchiaruoli doppo che saranno seccate, e cotte con la scorza alesse, e si seruiranno con le frutte, per confetti di montagna, e quelle arosto, sotto le bragie, ouero nella padella ancora con sale, e pepe assai sopra, ouero con zuccaro, & acqua rosa, e sale.

Castagne secche in diuerse minestre, e ripieni, & in Pane, & altre viuande.

E le Castagne secche saranno buone in diuerse minestre di legumi, e nella oglia alla Spagnuola, e doppo cotte in vino, si seruiranno con zuccaro a bastanza sopra, e non saranno ingrate al gusto, e saranno buone in

diuer-

diuersi ripieni di quadrupedi, e volatili, arosto, doppo cotte come sopra in vino, ouero in acqua, & anco rinuenute in detta acqua, cioè state a molle a bastanza, e se ne farà farina, qual sarà buona da far pane, & altre diuerse viuande.

E le Castagne fresche doppo monde dalla scorza, e pecchia, si potranno attartuffolare, con oglio, sale, e pepe dentro, e si seruiranno con le frutte, & in tutti li sopradetti modi si potranno accommodare le Ghiande, però quelle di Spagna, perche sono dell'istesse qualità, e gusto delle dette Castagne.

Castagne fresche attartuffolate, e le Ghiāde seruite in tutti li modi delle castagne.

Meloni, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXX.

LI Meloni, cioè Poponi sono frigidi, & humidi nel secondo grado, e li meglìori saranno quelli di grato gusto, e buon'odore, rinfrescano, e nettano il corpo, e prouocano l'orina, eccitano l'appetito, e cauano la sete, quelli che ne mangiano assai, si assicurano dalla pietra, e renella, e perciò Albino Imperatore mangiò in vna sera cento Persiche di campagna, e dieci Meloni di Ostia, perche in quel tempo erano li megliori, se bene che sono ventosi, e contrarij a quelli che patono dolori colici, per la loro frigidità, perche facilmente si corrompono, doue che si mangieranno, con cose salate, come diuersi salami, ouero con formaggio, e si beuerà buono vino, ma non molto grande, e li loro semi sono frigidi, e saranno buoni per quelli che haueranno caldo eccessiuo nelli rognoni, e non si teneranno detti Meloni in stanze doue sia pane fresco, perche lo contamina, e fa guastare, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Il Melone si seruirà per antipasto, e si lascerà per fino che si leueranno le altre frutte di tauola, con prosutto, o altri salami, ouero con buon formaggio, e si potrà seruire intiero, o tagliato in fette a beneplacito.

Melone seruito per antipasto per fino a tutte le frutte

E sarà buono in diuerse mineftre da grasso, e da magro tagliato in fette a datetti, e si potrà passare per setaccio, e si allligheranno con voua, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e senza passarle con herbette buone battute minute, & agresta in grani dentro, e si potranno alligare come sopra.

Melone in diuerse minestre da grasso, e da magro.

E sarà buono ancora in Torte doppo cotto in buon brodo, e battuto minuto con voua, e formaggio grattato, con zuccaro, e spetie dolce a bastanza dentro, condite con destrutto, ouero butiro, e si sereiranno calde, e fredde con zuccaro sopra.

Melone in diuerse Torte.

E si potrà tagliare detto Melone in fette sottili, e seccarle al Sole, ouero in forno, quali saranno buone per l'inuerno doppo hauerle tenute a molle a bastanza in acqua tepida, e rinuenute come le fresche, si potranno infarinare, e friggere in oglio, ouero destrutto, e si seruiranno calde con zuccaro, e sugo di melangole sopra, e saranno buone ancora per copritura di pelati alessi doppo rinuenute come sopra, e cotte in buon

Melone fritto & in diuerse coprīture di alessi, & candito.

 bro-

brodo grasso, con prosutto, o altri salami dentro, si come le stringhette di Cocuzza di Genoua, & il Melone non maturo si potrà candire, con la debita decottione.

Cocomero, e sue qualità. Cap. LXXI.

IL Cocomero d'acqua è frigido, & humido nel secondo grado, e li megliori saranno li rossi, maturi, e grossi, e la midolla sarà buona per gli assetati, e giouarà all' aridità della lingua, e li loro semi sono caldi, e secchi, e saranno buoni per le reni, e vessica doppo môdi, e mangiati, e ristorano quelli che patiscono suenimenti per il souerchio calore, non si mangieranno detti Cocomeri se non doppo altro cibo, perche saranno meno nociui, e più facili a digerirsi, e saranno contrarij alli vecchi, & alle frigide, & humide complessioni, & a quelli che patono dolori colici, e si seruiranno con le frutte, & il doppo pranso per rinfrescare.

Cocomero seruito con le frutte, & il doppo pranso.

Cocuzze, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXXII.

LE Cocuzze sono frigide, & humide nel secondo grado, e le megliori saranno le longhe, giouano alli colerici, e rinfrescano il fegato, e smorzano la sete, e muouano il corpo, e saranno contrarie alli flemmatici, & a quelli che patono dolori colici, e premiti, per la ventosità loro, e nuoceno all' intestini, saranno megliori, e molto più sane mangiate fritte, che alesse, perche saranno assai meno humide, & acquose, e le alesse si seruiranno con aromati, e si cuoceranno in buoni brodi di carne, alligate con voua, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto se ne diranno buona parte.

Le Cocuzze si potranno accommodare in tutti li modi, e viuande, che si faranno del Melone, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e si seruiranno come quelle, e si potranno candire, si come vsano a Genoua, e si potranno infarinare, e friggere doppo tagliate in fette sottili, e salprese, & striccate dalla loro acquosità, e si seruiranno calde con sugo di melangole, o agresta sopra, ouero con agliata, o sapore di mandole, stemperato con agresta, & in tutti li sopradetti modi si potranno accommodare le stringhette di Cocuzza di Genoua, doppo che saranno state a molle a bastanza in acqua tepida, quali saranno buone per copritura di diuersi pelati alessi doppo cotte in buon brodo, con ceruellato, o altri salami, con tocchetti di formaggio, e fonghi di Genoua dissalati dentro, seruite con formaggio grattato, e spetie sopra, si come alli loro luoghi ho detto.

Cocuzze in tutte le viuande che si faranno delli Meloni, & candite, e fritte, & in stringhette di Genoua seruite per copriture di alessi diuersi.

E le Cocuzzette longhe tenere si potranno fare ripiene con Piccadiglio di carne, con pignuoli, e passerina, & agresta in grani, con voua, & herbette buone battute minute dentro, con spetie a bastanza, ouero con prouaturine fresche peste con herbette buone, con voua, e formaggio di Parma grat-

Cocuzzette lõghe ripiene per copritura di pelati alessi, & in minestra.

grattato dentro, con spetie, e zuccaro a bastanza, e si seruiranno con formaggio grattato, e cannella sopra, per copritura, & in minestra ancora.

E le Cocuzzette tenere saranno buone in insalata cotta, doppo inuolte in carta bagnata, e cotte sotto le bragie, con passerina, e Cappari di Genoua dentro, e così le cime delle Piante di dette Cocuzze cotte alesse, e quelle di Meloni ancora. Cocuzzette tenerine in insalata cotta, e le cime di dette ancora.

Cedriuoli, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXXIII.

IL Cedriuolo è frigido, & humido nel terzo grado, li megliori sono li longhi, e più teneri, rinfresca tagliato in fette infuse nell'acqua fresca, e messe su la lingua leua la sete, e non la lascia rasciugare, in particolare alli conualescenti, e fatto in minestra con zuccaro dentro leua la sete valorosamente, ma mangiato crudo è pessimo cibo, perche genera humori viscosi, e crudi, e si conuerte in flemma per la sua dura digestione; si vserà in poca quantità, e da stomachi gagliardi in insalata con Dragoncello, e Basilico, con cipollle dentro, e si accommoderà in diuersi modi.

Li Cedriuoli si potranno riempire nell'istessi modi delle Cocuzzette longhe tenere, si come sopra al loro Capitolo ho detto, e si seruiranno per copriture di diuersi pelati alessi, & in minestra, si come dette Cocuzzette, e si faranno in minestra senza riempirli ancora in buoni brodi di carne, con prosutto dentro, e si alligheranno con voua, ouero da magro con latte di mandole, o di pignuoli. Cedriuoli ripieni per copritura dialessi come le Cocuzzette, & in minestra.

E si potranno fare in insalata cotta, e crudi come sopra ho detto, e li Cedriuoletti teneri saranno buoni nell'aceto, per donne grauide, & altre persone ancora. Cedriuoli in insalata cotta e crudi, e li teneri nell'aceto.

Marignani, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXXIV.

LI Marignani sono frigidi nel fine del secondo grado, & humidi nel terzo, sono dell'istesse qualità delli Cedriuoli, ma di più cattiuo cibo, perche non deuono essere vsati se non da gente bassa, o da Hebrei, se bene che cotti con aromati dentro perdono gran parte della loro malignità, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

Li Marignani si potranno fare in minestra da grasso, e da magro, con cipollette soffritte, con herbette buone battute minute dentro, doppo che si saranno perlessati, e tagliati minuti, e si potranno riempire come le Cocuzzette tenere, e si seruiranno nell'istessi modi di quelle, si come sopra al loro Capitolo ho detto. Marignani in minestra, e ripieni i diuersi modi, e sottestati, & fritti.

E si

E si potranno riempire in altro modo ancora doppo perlessati, e cauati l'interiori, e batturi minnti, con herbette buone, e spigoletti d'agli, con noci, e mandole attorrate, soppeste, e pane grattato dentro, con spetie a bastanza, e si potranno sottestare, con oglio, ouero butiro, con agresta in grani dentro, e si potranno alligare con voua, ouero con latte di mandole, o di pignuoli, e si seruiranno caldi con spetie dolce sopra.

E si potranno tagliare in fette doppo perlessati, & infarinare, e friggere, e si seruiranno caldi, con agliata in tondi, ouero con sugo di melangole, o agresta sopra.

Vua spina, e sue qualità, e Cucina. Cap. LXXV.

Vua spina in tutte le viuande dell'Agresta, però l'acerba, e la matura seruita con le frutte.

L'Vua spina matura, è calda, & humida nel primo grado, e l'acerba è frigida in primo grado, e secca nel secondo, e ritiene delle qualità d'Vua, e dell'agresta, e si potrà accommodare, e seruire in tntte le viuande, che si faranno dell'agresta, si come sopra al suo Capitolo ho detto, e quando detta Vua sarà matura si potrà seruire con le frutte, con verdura sotto.

Vua, e sue qualità, e Cucina. Cap. LXXVI.

L'Vua matura è calda, & humida nel primo grado, e l'acerba è frigida, e secca, e la megliore sarà la bianca, e di Vigne nelle Coline; si deue mangiare senza li vinacciuoli, e la scorza, perche sarà più sana, e meno ventosa; sarà di buon nutrimento, & ingrassa, e rinfresca il fegato infiammato, prouoca l'orina, e gioua al petto, benche sia ventosa, e perciò mangiata in quantità fa gonfiare la milza, & apporta sete, e genera dolori colici, ma quella che si ripone l'Inuerno, e si conserua attaccata, è meno ventosa, e si accommoderà come sotto.

Vua seruita per antipasto, e con le frutte, & con vna coperta di zuccaro ancora seruita come sopra.

L'Vua Matura si seruirà per Antipasto per fino alla leuata delli frutti di Tauola, e si potrà seruire con le frutte ancora à beneplacito, e se li potrà dare vna coperta di zuccaro, in particolare all'Vua Moscatella nel zuccaro purificato, ma se ne ponerà il terzo di più dell'acqua, acciò che possi pigliare più corpo, con Dragante stato à molle a bastanza dentro, e come hauerà bollito alquanto, si lascierà raffreddare, ma non di modo che pigli corpo il zuccaro, tenendolo del continuo menestato con cucchiara di legno, e se bene sarà alquanto caldo si intuffera, cioè passerà due, ò tre volte detta Vua in grappi intieri dentro, la qual verrà coperta di zuccaro, di modo che parrà che sia conferta, ma bisogna che sia ben asciutta da acqua, e conseruata per alcuni gior-

ni al

ni al Sole, o altri luoghi asciutti, ma non di modo che si inuizzisca, e si seruirà come sopra senza verdura sotto.

E si potrà fare Vino, e Mosto cotto di detta Vua, qual sarà buono in diuerse Pottaggierie, si come al suo luogo ho detto, e sarà buona in diuersi sapori, in particolare nella Mostarda fatta con Cotogni, e scorza di Cedro sciroppati dentro, e sarà buona ancora in diuerse frittate, in particolare il Moscatello, e così l'Agresta tenera ancora, doppo che si sarà soffritta prima a bastanza. Vua in Vino, e Mosto cotto & in sapori, e frittate.

Vua secca in generale, e sue qualità, e Cucina. Cap. LXXVII.

L'Vua secca, come passerina di Corinto, e zibibo, & altre diuerse sono calde in primo grado, e secche nel secondo, e le megliori saranno quelle di vigne, e di Vua negra, e che siano le Vue fresche, che non passino l'Anno, sono di gentile nutrimento, e mangiate confortano lo stomaco, schiariscono la voce, disoppilano il fegato, e si accommoderanno in diuersi modi come sotto.

L'Vua secca di qual si voglia sorte sarà buona in diuersi Pasticci, e Pottaggierie da grasso, e da magro, & in diuersi Piccadigli, in particolare la passerina di Leuante, & il zibibo, e saranno buone ancora in diuerse Torte, e Crostate, con altri ingredienti dentro, & in diuersi ripieni da grasso, e da magro, & in sapori, e nelle insalate cotte, e crude, e si potranno seruire dette Vue con le frutte, e per Antipasto con Mandole Ambrogine monde, seruite con zuccaro sopra, in particolare il Zibibo, & altre Vue simili monde dalli graspi, si come l'vsano in Ispagna nelli giorni Quadragesimali. Vua secca in diuersi pasticci, e pottaggierie, & in Torte, e Crostate, & in diuersi ripieni, e sapori, e seruita p antipasto, e cõ le frutte ancora.

Frutti diuersi in Aceto, e loro qualità, e Cucina. Cap. LXXVIII.

SOno molte, e diuerse sorti di frutti, che si possano mettere nell' Aceto, come Pera, e Mela di più sorti, Cappari, Vliue, Nespole, Prugne, e Fagiuoli con le bache, Cocuzzette, e Cedriuoli, & Agresta in grani, e Finocchio forte, e dolce, & altre diuerse sorti; e se bene che la qualità di ciascheduno si potrà vedere alli loro Capitoli, niente però importa, perche ad ogni modo si raducono tutti nelle qualità dell'Aceto; qual di sua natura è frigido, e secco, si come al suo Capitolo ho detto, doue che gli humori di esso sono sottili, e penetrabili, poiche tutte le cose acetose commouono l'appetito, tagliano gli humori grossi, & infrigidano, e producono nelli corpi nostri molti nocumenti, perche generano molte superfluità, e sono di poco nutrimento; e perciò non si vseranno per cibo, ma solo per incitare l'appe-

l'appetito, perche disseccano il corpo, e debilitano la virtù digestiua; e si seruiranno per Antipasto per tutta la Mensa, più per Donne grauide, che per altre persone, & alcuni di detti frutti saranno buoni in diuersi ripieni ancora.

Frutti in aceto seruiti per Antipasto fino à tutte le frutte, & in diuersi ripieni.

LIBRO SESTO
DELLE LISTE,
NEL QVALE SI TRATTA
di dette Liste, da poterle seruire tutti li Mesi dell'Anno,

Compartite nelle quattro Stagioni, cioè, Inuerno, Primauera, Estate, & Autunno.

Liste dell'Inuerno, e loro qualità. Cap. I.



Hipocrate dice, che nell'Inuerno meglio si digeriscono li cibi.

L'INVERNATA è frigida, & humida, & è generatiua di flemme, perche gli humori del freddo si riserrano nelli corpi humani, e perciò Hipocrate dice, che nell'Inuerno, & in Primauera li corpi sono di natura calidissimi, e di gran sonno, doue che si potranno dare più copia di cibi, perche il calore naturale è grande, si che nell'Inuerno si comporteranno più gli disordini del mangiare, che di altra Stagione; per il che se nelle seguenti liste vi fussero alcuni disordini, o mancamenti, si potranno più facilmente digerire, e superare, con la buona, e megliore diligenza di alcuno, in questo honorato officio più perito, & anco di sapere cauare da queste la quantità di viuande, che bisogneranno per fare qual si voglia mangiare, o maggiore, ouero minore, secondo la quantità, e qualità delli conuitati, e li luoghi doue vno si ritrouerà di potere hauere commodità di più, o meno robba, e si cauerà da dette Liste a ciascheduno Officiale la sua a parte, si come sopra al suo luogo ho detto, e si potrà dare ordine del mangiare ordinario ancora, eleggendo quelle viuande, che secondo la stagione parerà allo Scalco che siano di gusto al suo Signore, & alli ventidue di Dicembre incomincia l'Inuernata, e dura per fino alli ventiuno di Marzo, si che dal sù detto Mese la prima lista hauerà principio.

Lista

Lista prima da grasso. Cap. II.

Pranso al Primo di Dicembre à vn Piatto, seruito in Roma in Piatti reali, con dodici Viuande di Cucina, e dodici di Credenza, con due seruitij di Cucina, e tre di Credenza, con le Confettioni.

Primo seruitio di Credenza.

Num. delle Viuande. Num. delli Piatti.

1 BVtiro con Zuccaro, & Acqua rosa dentro, in forma d'Aquila, regalata di detto butiro passato per la seringa attorno, con Zuccaro sopra. p. 1

2 Biscotto di Pane di Spagna, seruito con Maluagia sopra. p. 1

3 Vna Mortadella di Bologna, cotta in Vino, spaccata in mezzo, regalata di soppressata di Nola in fette attorno, seruita con verdura sotto. p. 1

4 Vna Torta bianca, con Ricotta, Prouature fresche, e Capi di latte dentro, con Zuccaro, & Acqua rosa, con chiara d'Voua a bastanza, seruita con Zuccaro, e detta chiara gelata sopra. p. 1

5 Vn Pasticcio di vn Cosciotto di Caprio di basso rileuo in forma d'Aquila, seruito con verdura attorno. p. 1

6 Mangiare bianco con polpa di Gallina dentro, in forma d'Aquila, regalata di detto bianco mangiare, in forme di Gigli, e Pignoccati attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Orzo mondo in minestra, alligato in voua.

1 VNa Torta con herbe, Ricotta, e Prouature dentro, con zuccaro, e spetie a bastanza, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Fegatetti sei di Capretto inuolti in rete, Arosto, tramezzati con trè para di Animelle di Vitella fritte attorno, con Paste reali Melangole, e Limoni tagliati. p. 1

3 Due Capponi alessi coperti con rauiuoli con spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e Cannella sopra, con Ceruellato fino, spaccato attorno. p. 1

4 Petto di Vitella libre otto alesso, seruito con verdura di herbette, e fiori sopra. p. 1

Mostarda, e sapore di Visciole in tondi.

5 Sei teste di Capretto ripiene, e sotrestate con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, regalate con Pera sciroppate, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn Pasticcio di Polpettoni ripieni di Vitella, con Pignuoli, e Pas-

Ii seri-

serina, & altri diuersi regali dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Quì si daranno l'Insalate volendole seruire, grande, ouero piccole in tondi.

1 TOrdi dodici Arosto alla Fiorentina, regalati di dodici Ortolani Arosto attorno, con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati in fette. p. 1

2 Sei Pasticcetti sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, & Animelle di detta, Presutto in fette sottili, con diuersi Vccelletti dentro, con scorza di Cedro candita, rossi d'voua duri, Midolla di Vaccina, & agresta in grani, seruiti caldi con zuccaro sopra. p. 1

3 Sei Starne Arosto lardate minute, seruite con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, regalate con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1

4 Vn Pasticcio all'Inglese a esse, con li regali, & ingredienti delli sopradetti Pasticcetti dentro, & vno spezzato di quattro Piccioni di Casa, e Tartuffoli di più dentro con Cardi teneri, seruito con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p. 1

5 Due Capponi impastati Affaggianati, seruiti con salsa reale in sei vasetti di Pasta ouati, con Cappari di Genoua dentro, con Limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn Cosciotto di Caprio per fino al Lombo lardato minuto, Arosto, seruito caldo, con salsa reale, e Prugne di Marsilia bollite in detta salsa sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Quì si potranno mutare le saluiette nel ponere le frutte a beneplacito.

1 VNa Crostata di Mela Appiolone, con zuccaro, e Cannella dentro, seruita con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

2 Tartuffoli attartuffolati seruiti caldi con Melangole, e Limoni tagliati attorno. p. 1

3 Vliue di Romagna. p. 1

4 Formaggio di Parma libre sei. p. 1

5 Pera Fiorentine dodici, seruite con verdura sotto. p. 1

6 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1

7 Maroni arosto seruiti con sale, e pepe sopra, con zuccaro, & acqua rosa. p. 1

8 Pera, e Mela Appiole sciroppate, seruite con fulignata sopra in Cassettine di Pasta, impastata con voua, e zuccaro. p. 1

9 Vua negra, e bianca seruita con verdura sotto. p. 1

Quì si darà l'acqua alle mani, doppo che si saranno leuati li frutti di Tauola, e si potranno tramezzare detti frutti, con diuerse sorti di Conserue, e Cotognate, e li Confetti ancora, e Canditi, e si potranno seruire detti Confetti, e Canditi da per loro, quali si poneranno doppo hauere leuati li frutti, e data l'acqua alle mani, e leuata la Touaglia che di già il Credentiero le hauerà poste doppie, e mutate le saluiette, e poste in Tauola in Tondi, con Coltello, e Cucchiaro solamente, e doppo che si saranno seruiti li Confetti, si poneranno tanti mazzetti con steccadenti dentro, quanti Conuitati saranno a Tauola, sopra vna sottocoppa, o Tazza d'Argento.

Lista seconda da grasso. Cap. III.

Pranso alli otto di Dicembre 1624. in Madrid a due Piatti, seruito in Piatti reali, con quattordici viuande di Cucina, & altrettante di Credenza, con due seruitij di detta Cucina, e due di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 Capi di latte ventiquattro, seruiti con zuccaro sopra, regalati con Butiro passato attorno, con zuccaro, & acqua rosa dentro, con zuccaro sopra. p.2

2 Biscotti ventiquattro di Pane di Spagna, seruiti con vino bianco amabile di Sturia sopra. p.2

3 Due Mortadelle cotte in vino, partite per metà, e regalate di lingue di Porco salate in fette, e Prosutto sfilato di fette di Limoni attorno. p.2

4 Due lauori di Pasta di zuccaro in forma di rosa, con diuersi compartimenti, ripieni di frutti diuersi sciroppati, con conserua di Persiche, con fulignata sopra, & vna Guglietta in mezzo ad ambidue, con l'arme delli Conuitati in cima. p.2

5 Due Pasticci di due Cosciotti di Venado, in forma di due Cappelli Episcopali, con l'arme del Conuitato in mezzo di basso rileuo. p.2

6 Due Capponi in forma di due Aquile, e coperti con gelo di più colori, con fette di detto in forma di Prosutto attorno il Piatto. p.2

7 Mangiare bianco in forma di Sirena, regalato di detto bianco mangiare in forme di Mascheroni, e Pignoccati attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Mille santi in minestra.

1 Dve Torte di prosutto cotto in latte in fette sottili, tramezzato con fette di formaggio fresco, con zuccaro, e cannella dentro,

seruite calde con zuccaro sopra. p.2
2 Due Ale di fegato di Porco, inuolte in rete arosto, regalate di salsiccia fina arosto, partita per metà attorno, con Paste reali, Melangole, e Limoni tagliati. p.2
3 Pollanche d'India quattro più grosse di Cappone, alesse con profutto dentro, coperte con Cardi, e Finocchietti bianchi, seruite con formaggio grattato, e pepe sopra, con detto prosutto in fette. p.2
Mostarda amabile in tondi dodici.
4 Vn'Oglia alla Spagnuola, con Carnero, e Tossino, con dodici Pernici dentro, e Garabansi, & altri diuersi legumi, con Agli, Cipolle, Cauoli torsuti, e Cardi teneri, con herbette buone, seruita con formaggio grattato, e spetie sopra. p.2
5 Polpettoni di Vitella sedici ripieni, e sottestati con diuersi frutti dentro, & Agresta in grani, regalati con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.2
6 Vno spezzato di sei Conigli, con Prugne, e Visciole secche dentro, con Mosto cotto, pignuoli, e passerina, seruiti con detti regali sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.2
7 Due Pasticci di Vitella in bocconi lardati con ventresca di Porco, con midolla di Vaccina, fegatetti di Polli, Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due Insalate grandi, con statuette di rileuo in mezzo.

1 DVe Crostate di Prugne di Marsilia cotte in vino bianco, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Bragiuole di Vitella lardate arosto, seruite con salsa reale sopra, regalate di ventiquattro Lodole arosto, con Paste sfogliate, e Limoni tagliati attorno li Piatti. p.2
3 Piccioni dodici arosto, regalati di ventiquattro Pasticcetti alla Genouese, ripieni di conserua di Cedro, con Midolla di Vaccina dentro, seruiti con Gelo di chiara d'voua sopra, attorno con Melangole tagliate. p.2
4 Due Pasticci all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, grasso di Vaccina, con Midolla, e ventiquattro Vccelletti grassi, scorza di Cedro candita, Prosutto in fette, & altri diuersi regali dentro, seruiti caldi con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p.2
5 Coniglietti dodici arosto, detti Galappos, seruiti con salsa reale, e Mela granate sgranate sopra, con Paste sfogliate, e Limoni tagliati attorno. p.2
6 Due Pollanche d'India grosse, lardate minute arosto, seruite con

con salsa reale, e Limoncelli trinciati minuti sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.2
7 Vitella nel lombo, arosto, libre sedici, seruita calda con Paste, Melangole, e Limoni tagliati attorno li Piatti. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le Saluiette bianche.

1 DVe Crostate di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Criadillos di Tierra Attartuffolati, seruiti con Melangole tagliate attorno. p.2
3 Vliue Valenziane libre quattro. p.2
4 Formaggi di Pecora freschi di Siuiglia. p.2
5 Pera Bergamotte trentadue, seruite con verdura sotto. p.2
6 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p.2
7 Castagne arosto, con sale, e pepe sopra, con zuccaro, & Acqua rosa. p.2
8 Vua bianca, e rossa libre otto. p.2
9 Due Confettiere d'argento, con diuersi compartimenti, ripieni di diuersi Confetti. p.2
10 Mela Appiolone sciroppate trentasei, seruite con Anici confetti sopra. p.2
11 Scatoloni quattro di conserua di Cotogni. p.2

Doppo seruiti li sopradetti frutti, data l'acqua alle mani, con steccadenti in fette di Limoni, sopra a due Sottocoppe d'Argento, vno per Conuitato, &c.

Lista terza da grasso. Cap. IV.

Pranso alli 25. di Dicembre 1624. in Madrid à due Piatti, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti reali, con due seruitij di Cucina, e due di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 BIscotti di Pane di Spagna, seruiti con Maluagia amabile sopra, in due Tazze d'Argento. p.2
2 Due Prosutti cotti in latte, seruiti con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra, regalati di salsiccioni in fette, e Limoni tagliati attorno. p.2
3 Due Torte bianche marzapanate, con fiori attorno. p.2
4 Pollanche d'India quattro, arosto, e passate per salsa reale, & lar-

lardate con scorza di Cedro candita à lardelli, regalate con Biscotti di Sauoia, e Pera sciroppate attorno, con fulignata sopra, detta in Ispagna Mand. p.2
5 Due Pasticci di Vitella, vno in forma d'Aquila, e l'altro in forma di Lione à giacere, di basso rileuo. p.2
6 Capponi quattro salpimentati, e coperti con stringhette di Gelo di più colori. p.2
7 Bianco mangiare con polpa di Galline dentro, in forma di due Camelli con carica à giacere, regalati con detto bianco mangiare in forme di Mascheroni, e Pignoccati attorno. p.2
8 Due statuette di stucco, vestite con saluiette fine, con pieghe minute, vna detta Trionfo de' Grandi, e l'altra l'Abondanza. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Farro alligato in voua in Minestra.

1 DVe Crostate di Mela Cotogne, e Pera sciroppate, seruite calde con zuccaro, & acqua rosa sopra. p
2 Ceruella di Vitella indorate, e fritte, regalate con ventiquattro Tomaselle di fegato di Leccione, con scorza di Cedro candita a datetti, & altri regali dentro, seruite con zuccaro sopra, con Melangole tagliate attorno. p.2
3 Capponi quattro alessi coperti con Maccaroni di Sicilia, con salsiccia fina spaccata attorno, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.2
Mostarda forte in tondi dodici.
4 Carnero nel petto libre sedici alesso, seruito con herbette, e fiori di boraggine sopra. p.2
5 Pollastri dodici ripieni, e sottestati con diuersi frutti dentro, seruiti caldi con detti frutti sopra, con Paste reali, e Limoni tagliati attorno. p.2
6 Due Cosciotti di Castrato, ripieni con piccadiglio delli detti, con suoi regali dentro, e sottestati, con diuersi frutti dentro, seruiti con detti frutti sopra, con Paste reali, e Limoni tagliati attorno. p.2
7 Due Pollanche d'India grosse, ripiene, e sottestate, con Prugne di Marsilia, e Persiche secche cotte in vino dentro, seruite con detti frutti sopra, con Paste reali, e Limoni tagliati attorno. p.2
8 Due Pasticci di Polpettine di Vitella, con diuersi fegatetti di Polli, & Animelle di Capretto, con diuersi Vccelletti, e Tartufoli dentro, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.2

Se-

Secondo seruitio di Cucina.

Due Insalate grandi con statuette dentro.

1 DVe Crostate di Conserua di Persiche, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.2

2 Tordi Trentadui arosto tramezzati con saluia, e fette di pane, pergottati con buon oglio, seruiti caldi, con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati attorno. p.2

3 Pasticcetti alla Genouese trentadui con Conserua di Persiche, e scorza di Cedro candita, con midolla di Vaccina dentro, seruiti con zuccaro sopra. p.2

4 Perdice sedici lardate minute arosto, seruite con salsa reale, & Vliue senz'ossi sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2

5 Pasticcetti sedici sfogliati con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, & Animelle di detta, con scorza di Cedro candita, Tartuffoli, e Cardi teneri, con Agresta in grani, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.2

6 Anatre quattro lardate minute, arosto, seruite con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.2

7 Due Pasticci sfogliati con l'ingredienti delli sopradetti Pasticcetti, & otto Piccioni spezzati di più dentro, seruiti con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.2

8 Vitella nel Lombo libre sedici arosto, seruita con salsa reale, & Agresta in grani cotta in detta salsa sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 DVe Crostate di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Carcioffi attartuffolati, seruiti con Melangole tagliate attorno. p.2

3 Due forme di Cascio di Pinto partite per metà. p.2

4 Pera Carouelle trentadui, seruite con verdura. p.2

5 Sellari, e Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p.2

6 Vliue di Siuiglia. p.2

7 Mela Appiolone sciroppate, seruite con fulignata sopra. p.2

8 Cotognata di Portugallo in barattoli sedici. p.2

9 Due Confettiere con diuersi Confetti dentro. p.2

10 Vua fresca bianca, e negra. p.2

Data l'acqua alle mani, e posti li steccadenti in sedici mazzetti di fiori in due Tazze d'Argento sopra la Mensa.

Lista quarta da grasso. Cap. V.

Pranso alli 10. di Dicembre 1623. in Roma a vn Piatto, seruito in Piatti reali, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza, con due seruitij di detta Cucina, e trè di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li piatti piccoli bisognando ad alcuni Prencipi Conuitati.

1 CApi di latte sedici seruiti con zuccaro sopra, regalati con Butiro passato attorno. p. 1

2 Due salami di Parma, cotti in vino, partiti per metà, regalati con lingue di Porco salate cotte in vino, in fette, e prosutto sfilato con zuccaro, & acqua rosa sopra, attorno il piatto. p. 1

3 vna Torta bianca fatta da Monache, seruita con fiori attorno. p. 1

4 Due Capponi salpimentati, e passati per salsa di sugo di Melangole, & Agresta, e lardati con confetti, & spoluerizzati con poluere di Mostacciuoli fini, e regalati con rosette di Marzapane, e Pera sciroppate, con Anici confetti sopra, attorno. p. 1

5 Vn Pasticcio di Cosciotto di Porco saluatico in forma di Lioncino a giacere, seruito con verdura attorno. p. 1

6 Pollanca d'India arosto, passata per salsa reale, e lardata con scorza di Cedro candita a lardelli, regalata con Pasta reale, e Mela sciroppate, con fulignata sopra attorno. p. 1

7 Vn lauoro di Pasta di sfoglio con butiro, in forma di Lioncino, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

8 Vna Guglietta di gelo, con vno spezzato di due Capponi coperti di detto gelo di più colori attorno. p. 1

9 Bianco mangiare con polpa di Capponi dentro, in forma d'Aquila, regalata con detto, in forma di Pignoccati attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Maccaroni di Sicilia in minestra.

1 VNa Torta alla Genouese, di Presunzuola, & herbe dentro, condita con Oglio, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1

2 Trippe in piatto d'Argento, accommodate alla Milanese, seruite con Menta, & spetie, con formaggio grattato sopra. p. 1

3 Vccelletti ventiquattro di Cipro fritti, seruiti con zuccaro sopra, regalati di Animelle di Capretto, tramezzate con fegatetti di Polli in sei stecchetti di cannella, e fritte attorno, con Paste reali, e melangole tagliate. p. 1

Due

4 Due Capponi alessi, coperti con Cardi, e salsiccia fina spaccata sopra, con spetie, e formaggio grattato. p.1

5 Petto di Vitella ripieno, & alesso, seruito con verdura di herbette, e fiori sopra. p.1

Mostarda amabile, e sapor verde in Tondi sei.

6 Anatre quattro, ripiene, e sottestate con diuersi frutti, e Tartuffoli dentro, seruite calde con detti frutti sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.1

7 Lingue trè di Vitella Campareccia appasticciate, con Cardi, e Carcioffi teneri dentro, & altri diuersi frutti, seruite calde con detti regali sopra con Paste reali, e Limoni tagliati attorno. p.1

8 Piccioni di ghianda sei stufati con Carcioffi teneri, e Tartuffoli dentro, & altri regali, seruiti caldi con detti ingredienti sopra, con paste, e Limoni tagliati attorno. p.1

9 Vn Pasticcio di vno spezzato di Capriuoletto, con diuersi Vccelletti, e richeste di Polli dentro, con fette di Barbaglia di Porco salata, e Carcioffi, e Cardi teneri, & altri regali seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'Insalata con Statuette dentro.

1 VNa Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, con trè rossi d'voua sbattuti, nelli sfogli di sotto, seruita, con zuccaro sopra. p.1

2 Quaglie dodici, arosto, regalate con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati attorno. p.1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con scorza di Cedro candita, e midolla di Vaccina dentro, con spetie, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra. p.1

4 Starne sei lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Limoncelli tagliati minuti sopra, con Paste sfogliate, e Limoni tagliati attorno. p.1

5 Due quarti dietro di Lepre lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale, & Agresta in grani cotti in detta salsa sopra, con dodici Lodole in Pasta di sfoglio, e Limoni tagliati attorno. p.1

6 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, & Vccelletti diuersi dentro, con scorza di Cedro candita, prosutto in fette, midolla di Vaccina, con Cardi, e Carcioffi teneri, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

7 Due Fagiani affaggianati, seruiti con salsa reale, e zibibo senz'ossi, in sei vasetti di Pasta ouati attorno, con Limoni tagliati. p.1

8 Vitella mongana libre otto nel lombo, arosto, seruita con Paste

sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati attorno. p.1

9 Vn Pauone lardato minuto arosto, seruito con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con Paste sfogliate, e Limoni tagliati attorno. p.1

Quì si muteranno le saluiette bianche volendole mutare.

Secondo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di Pera Fiorentine con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Tartuffoli, attartuffolati, seruiti con Melangole tagliate attorno. p.1

3 Viue di Tiuoli. p.1

4 Formaggi di Romagna. p.1

5 Pera Bronche, e Fiorentine. p.1

6 Cardi bianchi con sale, e pepe, in tondi. p.1

7 Maroni arosto con sale, e pepe, & sugo di Melangole sopra. p.1

8 Finocchi freschi dodici. p.1

9 Pera Fiorentine, e Mela sciroppate con manà sopra. p.1

10 Cotognata in barattoli sei di vetro, seruita con Anici confetti, in due scattole sopra. p.1

11 Vua bianca, e negra, seruita con verdura sotto. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in tazze dodici d'argento, e canditi diuersi in due Piatti reali, e dapoi seruite le Confettioni si daranno li steccadenti in mazzi di fiori vno per Conuitato.

Lista quinta da grasso. Cap. VI.

Pranso alli 10. Dicembre 1624. à vn Piatto, con vn seruitio di Cucina, & vno di Credenza, seruito in Roma in Piatti reali.

Primo seruitio di Credenza, e di Cucina.

Viuaruola in Minestra.

1 BVtiro passato per seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruito con zuccaro sopra. p.1

2 Vna Torta alla Lombarda, seruita con zuccaro sopra. p.1

3 Vna Mortadella cotta in vino, seruita calda, partita per metà, con Cauoli Bolognesi sopra, con fette di pane brustellite sotto. p.1

4 Testicoli sei d'Agnello fritti, regalati di Ceruella di Vitella indorate, e fritte, con Melangole, e Limoni tagliati attorno. p.1

5 Due Anatre alesse, con Ceruellato fino dentro, coperte con rauiuoli con spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con detto Ceruellato spaccato attorno. p.1

Mo-

Mostarda in tondi sei.

6 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, scorza di Cedro candita, midolla di Vaccina, Barbaglia di Porco salata in fette dentro, con vno spezzato di quattro Piccioni, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

7 Perdice sei lardate minute, arosto, seruite con salsa reale sopra, regalate di dodici Pasticcetti alla Genouese, e Limoni tagliati attorno. p.1

8 Due quarti di dietro di Capretto lardati minuti, arosto, seruiti caldi, con Melangole, e Limoni tagliati attorno, con pane indorato. p.1

Secondo, & vltimo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di Mela, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Formaggio di Parma libre sei. p.1
3 Pera Carouelle dodici, seruite con verdura. p.1
4 Due Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p.1
5 Vhue di Tiuoli libre vna. p.1
6 Maroni arosto, con sale, e pepe sopra, con sugo di melangole. p.1
7 Pergolese, & vua bianca. p.1
8 Mela rose sciroppate, seruite con zuccaro sopra. p.1

Data l'acqua alle mani, con sei steccadenti in fette di Limoni, &c.

Lista sesta da magro di Dicembre. Cap. VII.

Pranso alli 13. Dicembre à vn Piatto, seruito in Roma, con diciotto Viuande di Cucina, & altretante di Credenza, senza le Confettioni, con due seruitij di detta Cucina, e tre di Credenza, seruito in Piatti reali.

Primo seruitio di Credenza.

1 BIscotti dodici di Pane di Spagna, seruiti con Vino amabile sopra. p.1
2 Cedrati canditi, e Pera, seruiti con saluiette sotto. p.1
3 Bottarga tagliata minuta, seruita con oglio, e pepe, con sugo di Melangole sopra à scaldauiuande, regalata di Crostini di Cauiale attorno. p.1
4 Vna Torta di Pistacchi, regalata di Pignoccati sei attorno. p.1
5 Lenguatte sei accarpionate, seruite con salsa reale, & agresta in grani cotti in detta salsa sopra, regalate di Mandole Ambrogine monde, e Zibibo in grani attorno. p.1
6 Vn Pasticcio di vn Luccio grosso di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p.1

7 Cefali marinati, seruiti con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, regalati con Mela sciroppate, e biscotti di Sauoia attorno. p. 1

8 Dentali due grossi coperti di gelo di più colori, regalati con detto gelo attorno. p. 1

9 Bianco mangiare con polpa di Luccio dentro, in forma di Sirena, regalato di detto in forme di Mascheroni attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Brodetto all'Vngaresca con latte dentro in minestra.

1 VNa Torta alla Lombarda con herbe dentro, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1

2 Voua fresche diciotto sperdute in latte, seruite con parte di detto latte, e butiro sopra, con zuccaro, e cannella, con fette di pane brustellite sotto. p. 1

3 Porcellette sei alesse, seruite con verdura, e suo condimento sopra. p. 1
Sapore di Mandole ambrogine in tondi sei.

4 Frauolini sei arosto, regalati con sei triglie arosto attorno, con vn marinato sopra, con Pignuoli, e zibibo, e Paste fritte, con zuccaro sopra attorno. p. 1

5 Voua ripiene, e sottestate con butiro, seruite con zuccaro, e cannella sopra. p. 1

6 Calamari sei ripieni, & alligati con latte di Pignuoli, e rossi d'voua, regalati con Paste fritte, con zuccaro sopra, e Limoni tagliati attorno. p. 1

7 Rauiuoli senza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra con butiro. p. 1

8 Bragiuole di Gongrio arosto, seruite calde con salsa reale, Pignuoli, e Passerina sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1

9 Vn Pasticcio d'Anguilla grossa, con Tarantello, Cardi teneri, e Tartuffoli dentro, con Pignuoli, e Passerina, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande in piatto reale.

1 VNa Crostata di Mela appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Calamaretti fritti, regalati di Lampredozze fritte, con Saluia, e Limoni tagliati, con melangole attorno. p. 1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conserua di Pera, e scorza di Cedro candita, con butiro fresco dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra. p. 1

Lin-

4 Linguatte sei fritte, regalate con Paste sfogliate Melangole, e Limoni tagliati attorno. p.1

5 Pasticcetti sei sfogliati, con Piccadiglio di Dentale, Tarantello dissalato, e Codette di Gambari dentro; con Tartuffoli, e Prugnuoli, con scorza di Cedro candita, e spetie, seruiti con zuccaro sopra. p.1

6 Lampredozze fritte regalate con herbette fritte, e Paste sfogliate attorno, con Melangole tagliate. p.1

7 Vn Pasticcio sfogliato con l'istessi ingredienti delli sopradetti Pasticcetti dentro, con Ostraghe di più dentro, con Pignuoli, e Passerina, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1

8 Vna Porcelletta grossa di libre sedici sottestata, e lardata con Alicette salate, e Tarantello dissalato, seruita con Paste, Melangole, e Limoni tagliati attorno. p.1

9 Truotte sei fritte, regalate, con sei Pera sciroppate sopra a sei fette di pane biscottate sotto, con zuccaro sopra, attorno, con Paste, e Melangole tagliate. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Pera Fiorentine, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Cauolo fiore seruito caldo, con Oglio, sale, e pepe sopra, con sugo di Melangole. p.1

3 Ostraghe cinquanta, seruite nelle scorze, con loro condimento. p.1

4 Alogufte seruite nelle loro scorze, con oglio, & aceto, con pepe sopra. p.1

5 Tartuffoli attartuffolati, seruiti con Melangole tagliate attorno. p.1

6 Vliue d'Ascoli. p.1

7 Marzolini di Fiorenza vno partito per metà. p.1

8 Pera buon Christiane vernarecce. p.1

9 Cardi teneri, con sale, e pepe in tondi. p.1

10 Pera, e Mela appie sciroppate, seruite con Anici confetti sopra in casse di Pasta di zuccaro. p.1

11 Pergolese, & altra Vua fresca. p.1

12 Cotognata in sei barattoli di vetro. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni, e canditi a beneplacito, con li steccadenti in mazzetti di fiori, vno per Conuitato.

Lista settima da grasso di detto Mese. Cap. VIII.

Pranso alli 27. Dicembre 1621. in Roma, a vn Piatto da grasso regalato con il magro. seruito in Piatti reali con ventiquattro viuande di Cucina, & altrettante di Credenza, con due seruitij di Cucina, e tre di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li tondi a chi anderanno fatti, se saranno Prencipi, ouero Signori grandi.

1 VOua di Bufale seruite con zuccaro sopra, regalate con butiro in forme di Mascheroni, con zuccaro, & acqua rosa dentro attorno il piatto. p. 1

2 Biscotti Pisani dodici tramezzati con biscotti di pane di Spagna, seruiti con Maluagia sopra. p. 1

3 Vna Mortadella di Ferrara cotta in vino, partita per metà, e posta in cassa di Pasta, e regalata con Tarantello in fette cotto in mosto cotto, attorno, con prosutto sfilato, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

4 Vna Torta bianca Marzapanata, seruita con diuersi fiori attorno. p. 1

5 Due Capponi salpimentati con poluere di Mostacciuoli fini doppo alessi, e passati per salsa reale, e lardati con Cocuzzata di Genoua candita a lardelli, e posti in canestrella di Pasta di basso rileuo, regalati con Carpioncini accarpionati, e passati per salsa reale attorno con biscotti di Sauoia. p. 1

6 Vn lauoro di Pasta di zuccaro in forma di rosa, con diuersi compartimenti ripieni con diuerse Conserue, e Cotognate, seruite con fulignata sopra con vna guglietta in mezzo di detta Pasta di zuccaro con vna statuetta in cima. p. 1

7 Due Pollanche d'India arosto, e passate per salsa reale, e lardate con scorza di Cedro, candita a lardelli, con vn lauoro di Pasta di zuccaro in bocca, e regalate con sei Truotte accarpionate, con sei Pera sciroppate attorno. p. 1

8 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio in forma di Pantera a giacere di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p. 1

9 Vna Colonnetta coperta di gelo con le piramide indorate, con statuette di Pasta di zuccaro in cima, regalata di sei Dentali coperti di gelo di più colori attorno, con Paste di Marzapane in forma di Pesci, e fette di prosutto cotto in latte con gelo di chiara d'voua sopra attorno il piatto. p. 1

10 Bianco mangiare con polpa di Galline dentro, in forma di Delfino regalato di detto in forme di Sirene, & altri diuersi Pesci attorno. p. 1

Vn

11 Vn Lioncino di Pasta finta di Marzapane in piedi, riguardante verso le sopradette viuande. p.1

12 Due statuette di Pasta di zuccaro, cioè vna Vittoria, & vna Abondanza. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Piccioni sei di Ghianda cotti con Prosutto dentro, in Minestra, coperti con Finocchietti bianchi, seruiti in sei casse di Pasta in Tondi.

1 VNa Torta con fette di Prosutto sottili, e Prouature fresche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Lodole ventiquattro arosto, regalate di Zinna indorata in fette, e fritta, con sei Bragiuole di Dentale passate per salsa reale attorno, con Paste reali, e Melangole tagliate. p.1

3 Vn'Ala di fegato di Porco inuolta in rete, arosto, regalata di sei testicoli arosto attorno, con Paste reali, Melangole, e Limoni tagliati. p.1

4 Due Capponi alessi coperti con rauiuoli senza spoglia, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con Ceruellato fino spaccato attorno. p.1

5 Petto di Vitella alesso, e ripieno, seruito con verdura sopra, regalato di sei Porcellette alesse attorno, condite con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, in altro Piatto à parte. p.1

Mostarda della Mirandola, e sapor verde in tondi.

6 Due Germani ripieni, e sottestati, con diuersi frutti dentro, regalati con Mela Appie sciroppate, e poste sopra à fette di pane biscottate, con zuccaro attorno, con sei Carpioni piccoli accarpionati con salsa reale. p.1

Seconda portata delli primi seruitij di Cucina.

7 DVe Cosciotti di Ruffalotto in guarmugia, con Prugne, e Visciole secche dentro, con mosto cotto per metà di vino bianco, regalati con sei linguatte ripiene, e sottestate attorno, con paste, e limoni tagliati. p.1

8 Vn'Anguilla grossa, ripiena la scorza di detta con Piccadiglio di Vitella, con prosutto a datetti, e fegatetti di Polli, midolla di Vaccina dentro, con scorza di Cedro, pignuoli, e passerina, con spetie, e sottestata, con strutto, con agresta in grani dentro, seruita con detta agresta sopra, con detta Anguilla arosto attorno, con Melangole tagliate. p.1

9 Vn Polpettone all'Inglese arosto allo spedo, con carta vnta attorno, fiorito doppo cotto con Cocuzzata di Genoua, à lardelli, re-

regalato di Triglie sei arosto attorno, passate per salsa reale, con paste, e melangole tagliate. p. 1

10 Teste sei di Capretto ripiene senz'ossi, e sottestate, & alligate con latte di pignuoli, e rossi d'voua, regalate di sei Calamari ripieni, e sottestati, & alligati come le sopradette teste attorno, con paste, e limoni tagliati. p. 1

11 Due Pollanche d'India più grosse di Cappone ripiene, e sottestate, con diuersi frutti tagliati in fette dentro, regalate di sei Bragiuole di Dentale attorno, con Paste, e Limoni tagliati. p. 1

12 Vn Pasticcio grande ouato, con vn tramezzo di Pasta in mezzo, e da vna parte ripieno di Vitella in bocconi, lardati con lardo, e scorza di Cedro candita a lardelli, con fette di prosutto, & altri diuersi regali da grasso, dentro, e dall'altra parte Onbrina in bocconi, lardati con Tarantello dissalato, e scorza di Cedro, con Tartuffoli, e Prugnuoli, & altri diuersi regali da magro dentro, condito con butiro, seruito caldo con vn lauoro di Pasta intagliato sopra con zuccaro. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande con statuette dentro, e sei piccole in tondi.

1 VNa Crostata di Mela Appiolone con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Tordi sedici arosto, regalati con diciotto frittelle di Pesce Ignudo, seruite con zuccaro sopra, con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati attorno. p. 1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con midolla di Vaccina, e Conserua di Cedro dẽtro, seruiti con vn lauoro di Pasta sopra con zuccaro. p. 1

4 Quaglie dodici arosto, regalate con sei Frauolini fritti attorno, con Paste, Melangole, e Limoni tagliati. p. 1

5 Pasticcetti sei sfogliati, con vn tramezzo di pasta in mezzo a ciascheduno, e da vna parte Piccadiglio di Vitella, con suoi regali da grasso dentro, e dall'altra parte Piccadiglio di polpa di Pesci, con suoi regali, e condimento da magro dentro, seruiti caldi con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

6 Piccioni sei di Casa arosto, regalati di Calamaretti fritti attorno con Paste, Melangole, e Limoni tagliati. p. 1

Seconda Portata delli secondi seruitij di Cucina.

7 POllanchette d'India sei affaggianate, seruite con salsa reale in sei vasetti di Pasta in forma di Cuori, con Cappari di Genoua dentro, attorno con Lampredozze fritte, e Melangole tagliate. p. 1

8 Va

8 Vn Capretto intiero lardato minuto arosto, regalato con Gambarelli di Mare fritti attorno, con Paste, Melangole, e Limoni tagliati. p. 1

9 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, grasso di detta, con scorza di Cedro candita, e prosutto in fette dentro, con Animelle, e diuersi Vccelletti, & altri regali dentro, seruito con gelo di chiara d'voua sopra. p. 1

10 Perdice sei lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con Gouetti fritti, e Paste attorno con Limoni tagliati. p. 1

11 Vn Cosciotto di Caprio per fino al lombo, lardato minuto arosto, seruito con salsa reale, & Vliue senz'ossi sopra, con Granci teneri fritti attorno, con Paste, e Limoni tagliati. p. 1

12 Due Fagiani affaggianati seruiti con salsa reale, & Agresta in grani cotta in detta salsa sopra, con sei Lodole in pasta di sfoglio attorno, con Limoni tagliati. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 VNa Crostata di Conserua di Mela appie seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Ostraghe cinquanta, seruite nelle scorze. p. 1

3 Aloguste dui seruite con oglio, pepe, & aceto sopra nelle loro scorze. p. 1

4 Granceuole sei in Pottaggio, seruite nelle loro scorze, con Limoni tagliati attorno. p. 1

5 Tartuffoli attartuffolati in tondi, e piatto. p. 1

6 Vliue di Romagna con loro condimento sopra. p. 1

7 Formaggio di Romagna. p. 1

8 Pera Bergamotte seruite con verdura. p. 1

9 Maroni arosto, con sale, e pepe sopra, con sugo di Melangole. p. 1

10 Cardi bianchi con sale, e pepe, in tondi. p. 1

11 Finocchi bianchi di Bologna. p. 1

12 Pera, e Mela, sciroppate, seruite con Anici confetti sopra. p. 1

13 Cotognata in sei barattoli di vetro. p. 1

14 Vua bianca, e negra fresca, e ben conseruata. p. 1

Data l'acqua alle mani, e murare le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni, a beneplacito, con Canditi diuersi, e steccadenti lauorati, sopra a vna Tazza, o Canestrella d'Argento.

Lista prima da grasso di Gennaro. Cap. IX.

Pranso al primo di Gennaro 1624. in Roma a vn Piatto con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti reali.

Primo seruitio di Credenza.

1 Butiro passato per Serringa con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruito con zuccaro sopra p. 1
2 Biscotti di Pane di Spagna, seruiti con vino amabile sopra in tondi. p. 1
3 Vn prosutto di montagna cotto in latte, e netto dalla codica seruito freddo con fulignata sopra. p. 1
4 Vna Tartara in cassa di Pasta con latte, zuccaro, & voua sbattute, con acqua rosa dentro, seruita con Anici confetti sopra. p. 1
5 Due Capponi salpimentati, con poluere di Mostacciuoli fini, con saluietta bianca sotto, regalati di Biscotti di Sauoia attorno. p. 1
6 Pistacchiati sei con due Cedri canditi in mezzo, seruiti con saluietta bianca sotto. p. 1
7 Vn Pasticcio di due Cosciotti di ruffalatto in forma di Aquila con li Gigli nel petto di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p. 1
8 Bianco mangiare con polpa di polli dentro, in forma di Lion pardo a giacere, regalato di detto in forma di Gigli, e Mascheroni attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Sembolella in minestra, & alligata in voua.

1 Vna Torta di Crema, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Tordi dodici arosto, regalati di salsiccie fine arosto attorno, con Paste reali, Melangole, e Limoni tagliati. p. 1
3 Vna suppa di pane Papalino in fette biscottate, con vino bianco amabile, & Animelle, e fegatetti di Polli fritti sopra, con parte di brodo grasso, e sugo di Melangole, con spetie dolce a bastanza dentro, seruita con Pignuoli confetti sopra. p. 1
4 Due Galline impastate alesse coperte con Annolini alla Bolognese, cioè Tortelletti, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p. 1
5 Vn petto di Castrato alesso, seruito con herbette buone sopra. p. 1
Mostarda forte, & agliata in tondi.
6 Vno spezzato di Ruffalotto in Guarmugia con vino bianco, e mosto cotto dentro, con diuersi frutti, seruito con detti frutti sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1
7 Due Pollanchette d'India, ripiene, e sottestate con Prugne di Mar-

Marsilia, e Visciole secche dentro, & altri frutti, seruite con detti frutti sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vn Pasticcio di Polpette ripiene di Vitella, con Tartuffoli, e Cardi teneri, & altri regali dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande, e piccole a beneplacito.

1 VNa Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Animelle di Vitella para quattro arosto inuolte in rete, regalate di dodici Lodole arosto attorno, con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati. p. 1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conserua di Mela Appie, e Pasta di Genoua dentro, con midolla di Vaccina, seruiti con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p. 1

5 Beccaccie sei lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e zibibo cotto in detta salsa sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1

5 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, e diuersi Vccelletti, con fegatetti di Polli dentro, con Cardi teneri, e scorza di Cedro candita, & altri regali, seruito con zuccaro gelato sopra. p. 1

6 Li quarti di dietro di vn Capriuoletto per fino alli lombi, lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale, e Prugne cotte in detta salsa sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1

7 Due Capponi grassi lardati, arosto, seruiti con salsa di Agresta, e mosto cotto sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vitella mongana libre otto arosto, seruita con Paste, Melangole, e Limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 VNa Crostata di Mela ruggini, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Tartuffoli attartuffolati, con Melangole attorno. p. 1

3 Vliue di Romagna. p. 1

4 Vn Marzolino di Fiorenza, partito in mezzo. p. 1

5 Mela Appiolone, e Pera Fiorentine. p. 1

6 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1

7 Maroni arosto con sale, e pepe sopra. p. 1

8 Vua bianca, e negra. p. 1

9 Mela rose sciroppate, seruite con trasea sopra. p.1

10 Cotognata in sei scatole, seruita con Anici di mezza coperta sopra. p.1

Data l'acqua alle mani, si muteranno le saluiette, e Touaglia, e si poneranno le Confettioni, e canditi a beneplacito, e doppo seruite, si daranno steccadenti lauorati sopra di vna tazza, o sottocoppa d'Argento.

Lista seconda da grasso. Cap. X.

Cena alli 4. Gennaro 1624. a vn Piatto rinforzato, seruita in Roma in Piatti reali, con dodici viuande di Cucina, & altrettante di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Vn'Insalata grande, e otto piccole in tondi.

1 VN Prosutto cotto in vino, seruito con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra, con fette di salame tramezzate con Limoni tagliati attorno. p.1

2 Vna Torta con Capi di latte, e Prouature fresche dentro, con zuccaro, e cannella, seruita con gelo di zuccaro, e chiara d'voua sottilmente sopra. p.1

3 Due Capponi salpimentati regalati con Mela sciroppate, e sei Pignoccati attorno. p.1

4 Vn Pasticcio di Cosciotto di Vitella, di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p.1

5 Vna Pollanchetta d'India in forma d'Aquila coperta di gelo, regalata di detto gelo attorno. p.1

6 Bianco mangiare in forma di Cagnuolo a giacere, regalato di detto in forma di Mascheroni attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Pane grattato in minestra, cioè la Brigiaruola, & alligata in voua.

1 VNa Torta alla Genouese con herbe dentro, seruita calda con zuccaro sopra. p.1

2 Teste quattro di Capretto fatte senz'ossi, e spezzate, & indorate, e fritte, seruite con zuccaro sopra, regalate di sedici tomaselle attorno, con melangole, e Limoni tagliati. c.1

3 Due Capponi alessi, coperti con Persiche, secche, cotte in buon brodo, con prosutto dentro, seruite con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con detto prosutto in fette attorno. p.1

Mostarda forte in tondi otto.

4 Vn Polpettone all'Inglese, in forma di Aquila, fiorito con Cocuz-

cuzzata candita a lardelli sopra, con Paste reali, e Limoni tagliati attorno. p.1

5 Germani tre ripieni, e sottestati con diuersi frutti dentro, regalati con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.1

6 Vn Pasticcio grande di Vitella in bocconi lardati, con scorza di Cedro candita a lardelli, tramezzata con lardo, con fegatetti di Polli, e Cardi teneri dentro, con prosutto, & vno spezzato di quattro Piccioni, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

1 VNa Crostata di Prugne di Marsilia senz'ossi, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Tordi sedici arosto alla Fiorentina, regalati di otto Testicoli arosto attorno, con Paste sfogliate, Melangole, e Limoni tagliati. p.1

3 Starne otto lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Limoncelli tagliati minuti sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.1

4 Vn Pasticcio all'Inglese con Piccadiglio di Vitella, & Animelle di detta, e diuersi Vccelletti dentro, con prosutto, e midolla di Vaccina, & altri regali seruito con gelo di zuccaro, con chiara d'voua sopra. p.1

5 Due Pollanche d'India lardate minute arosto, seruite con salsa reale, & Vliue senz'ossi sopra, con Paste, e Limoni tagliati attorno. p.1

6 Vn Cosciotto di Castrato, ripieno, & arosto, regalato, con sedici Lodole in Pasta di sfoglio attorno, con Melangole, e Limoni tagliati. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le Saluiette a beneplacito.

1 VNa Crostata di Pera Fiorentine, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Tartuffoli attartuffolati, con Melangole attorno. p.1

3 Vliue d'Ascoli. p.1

4 Formaggio di Creta partito per metà. p.1

5 Pera Riccarde, e Mela rose. p.1

6 Cardi bianchi con sale, e pepe in tondi. p.1

7 Finocchi di Bologna. p.1

8 Vua diuersa ben conseruata fresca. p.1

9 Pera, e Mela appie sciroppate, seruite con fulignata sopra. p.1

10 Cotognata in scatole otto. p.1

Data l'acqua alle mani, con otto steccadenti in fette di Limoni sopra vna sottocoppa d'Argento,

Lista terza da grasso. Cap. XI.

Pranso alli 6. di Gennaro 1624. in Madrid Villa del Re di Spagna, a due Piatti con dodici viuande di Cucina, e dodici di Credenza, seruito in Piatti reali, con due seruitij di Credenza e due di Cucina, in giorno della Circoncisione del Signore.

Primo seruitio di Credenza.

1 Cantucci ventiquattro alla Pisana, seruiti con Maluagia amabile, in tazze di Porcellana. p.2

2 Due prosutti cotti in latte, e posti in casse, regalati di fette di Mortadella attorno. p.2

3 Due Torte bianche con Capi di latte, e formaggio fresco dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

4 Due Pasticci di due Cosciotti di Castrato, in forma di due Cappelli da Prelati, seruiti con verdura attorno. p.2

5 Capponi quattro salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più colori. p.2

6 Bianco mangiare con polpa di Galline dentro, in forma di due Aquile, regalate di detto in forme di Nicchi, e Pignoccati attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Maccaroni di Sardigna in minestra.

1 Ceruella di Vitella para due indorate, e fritte, regalate di ventiquattro tomaselle di fegato di Leccione attorno, seruite con zuccaro sopra, con Melangole tagliate attorno. p.2

2 Capponi quattro alessi coperti con stringhette di Genoua, seruite con formaggio grattato, e spetie sopra, con Ceruellato fino attorno. p.2

4 Due petti di Castrato alessi, seruiti con herbette, e fiori sopra. p.2
Sapor verde, e mostarda forte in tondi.

5 Polpettoni ventiquattro di Cosciotto di Vitella ripieni, e sottestati, con agresta in grani dentro, seruiti con detta agresta sopra con paste reali, e limoni tagliati attorno. p.2

6 Due Oche, ripiene con diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli, & altri regali dentro, e sottestate con diuersi frutti in fette, dentro, seruite con paste, melangole, e limoni tagliati attorno, e con detti frutti sopra. p.2

Se-

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in Piatti reali.

1 DVe Crostate di Conserua di Pera, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Quaglie ventiquattro arosto, seruite con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2
3 Perdice dodici lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Dattali tagliati sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2
4 Due Pasticci all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, Midolla di Vaccina, testicoli di Castrato dentro, con diuersi vccelletti, e Prosutto in fette, e scorza di Cedro candita, con Cardi, e Carcioffi teneri, & altri regali, seruiti con Gelo di chiara d'voua, con zuccaro sopra. p.2
5 Due Lepre lardate minute arosto, seruite con salsa bastarda, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2
6 Due Pollanche d'India grosse lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Prugne secche cotte in detta salsa sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette a beneplacito.

1 DVe Crostate di conserua di Cotogni, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Criadillos di tierra attartuffolati. p.2
3 Due forme di Cascio Valentiano. p.2
4 Pera Bergamotte, e Carouelle. p.2
5 Cardi, e Carcioffi, con sale, e pepe in tondi. p.2
6 Vliue di Genoua, con oglio, & aceto sopra. p.2
7 Finocchio confettato con Gambi. p.2
8 Mela, e pera sciroppate, seruite con Anici di mezza coperta sopra. p.2
9 Due Confettiere piene di diuersi Confetti. p.2
10 Vua fresca bianca, e negra. p.2
11 Cotognata in quattro scatole grandi. p.2

Data l'acqua alle mani, con dodici Palillos in Ruedicillas de limon, sopra due Sottocoppe d'Argento.

Lista quarta da magro. Cap. XII.

Pranso alli 8. Gennaro 1621. à vn Piatto, seruito in Roma in Piatti reali, con sedici Viuande di Cucina, & altretante di Credenza, con vn seruitio di frutti di Mare di più di detta Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 BVtiro con zuccaro, & acqua rosa dentro, in forma di Lioncino a giacere, regalato con detto butiro, e Ricotta passata per la seringa attorno. p. 1

2 Biscotti di pane di Spagna seruiti con Maluagia sopra. p. 1

3 Tarantello dissalato cotto in vino, e mosto cotto, tagliato in fette, regalato con Crostini, di Cauiale di Ferrara attorno. p. 1

4 Vna Torta bianca di Monache marzapanata. p. 1

5 Truotte sei accarpionate, passate per salsa reale, regalate di Mela sciroppate, e dodici marzapanetti in forma di pesci diuersi attorno. p. 1

6 Due Cedri canditi regalati di sei pezzi di Pistacchiati di diuersi colori attorno. p. 1

7 Vn Pasticcio di vn Dentale grosso in forma di detto, seruito con verdura attorno. p. 1

8 Bianco mangiare in forma di Delfino, regalato di detto in forme di diuersi Pesci, e Nicchi attorno. p. 1

9 Vna Guglia di vetro coperta di gelo, con diuerso Pescio viuo dentro, con sei Dentaletti coperti di detto gelo attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Riso cotto in latte, con butiro dentro in minestra, & alligato in voua.

1 VNa Torta con presenzuola, & herbe dentro alla Genouese, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Voua fresche da beuere diciotto, con saluietta bianca sotto. p. 1

3 Vna oglia alla Spagnuola, con diuersi legumi cotti, con Tarantello dissalato, e Luccio sfumato dentro, con vno Scorfano grosso, cotto a parte alesso sotto, seruita calda con oglio, e spetie sopra a bastanza. p. 1

4 Voua fresche sedici sperdute in latte, seruite con fette di pane brustellite sotto, con butiro, e parte di detto latte sopra, con zuccaro, e cannella. p. 1

5 Due spigole alesse, coperte con Cauoli fiori, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p. 1

Sapore bianco con mandole ambrogine in tondi.

6 Tri-

6 Triglie dodici arosto, con salsa reale, e zibibo, con Pignuoli sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
7 Rauiuoli senza spoglia, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.1
8 Vn Pasticcio di Porcellette in bocconi, con Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, con Tarantello, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande, e sei piccole in tondi.

1 VNa Crostata di Conserua di Persiche, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Calamaretti fritti, regalati di Gambarelli fritti attorno, con paste sfogliate, e melangole tagliate. p.1
3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conserua di Cedro, e butiro fresco dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra con zuccaro. p.1
4 Lampredozze fritte, regalate con Granci teneri fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
5 Vn Pasticcio grande sfogliato, con Piccadiglio di Dentale, Ostraghe, Codette di Gambari, e Tarantello dissalato dentro, con Tartuffoli, e Prugnuoli secchi, e rinuenuti, con Pignuoli, e Passerina, e Dattali tagliati dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1
6 Vna Porcelletta di libre dodici arosto al forno, lardata con Tarantello, & Alice, seruita con salsa di agresta, con zibibo senz'ossi in grani sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1
7 Sei frittate ripiene a scartocci, con pera sciroppate, e scorza di Cedro candita dentro, seruite calde con zuccaro, e cannella sopra, con dodici Granci teneri fritti, e limoni tagliati attorno. p.1
8 Sei Frauolini fritti, regalati di Alicette fritte attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche doppo che si saranno seruite le sotto notate viuande di frutti di Mare.

1 OStraghe, e Paueraccie senza scorza in Pottaggio, con oglio, pepe, e sugo di melangole dentro, seruite calde con fette di pane brustellite sotto, con limoni tagliati attorno. p.1
2 Aloguste seruite nella scorza doppo cotte, con oglio, pepe, & aceto sopra. p.1
3 Ostraghe nella scorza numero 50. seruite calde con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p.1

4 Cappe longhe regalate di Cardetti di mare attorno, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p.1

5 Granceuole sei, seruite nella scorza, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p.1

6 Gambari con scorza d'acque dolci, seruiti con aceto, e pepe sopra doppo cotti. p.1

7 Pasticcetti 6. scoperti, con vn Pottaggietto di Telline, e Cappe tonde, e Tartuffoli dentro, seruiti con vn copritore di pasta, con zuccaro sopra. p.1

8 Cappe di san Iacopo seruite calde nella scorza, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p.1

Terzo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Formaggietti di Romagna spaccati per metà, tre. p.1

3 Pera Carouelle dodici, riscaldate alle bragie. p.1

4 Vliue di Romagna. p.1

5 Cardi bianchi, con sale, e pepe in Tondi. p.1

6 Maroni arosto, con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1

7 Mela sciroppate, con Anici di vna coperta sopra. p.1

8 Vua fresca conseruata bianca, e negra. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e posto le Confettioni in Tazze d'argento, otto di diuerse sorti, e canditi di diuerse sorti Piatti due reali, e doppo seruite dette Confettioni, posto li steccadenti con mazzi di fiori in tazza d'argento num. sei.

Lista quinta rinforzata da grasso. Cap. XIII.

Pranso alli 17. Gennaro 1624. in Roma, à vn Piatto rinforzato, con diciotto Viuande di Cucina, & altretante di Credenza, seruito in Piatti reali, con due seruitij di Cucina, e tre di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li tondi a chi bisognerà delle sotto notate viuande.

1 CApi di latte, regalati di butiro passato attorno, con zuccaro, & acqua rosa dentro, con zuccaro sopra. p.1

2 Salsiccioni di Parma di lombi di Porco, cotti in vino, spaccati per metà, con verdura sotto, regalati di lingue di Porco salate in fette attorno, doppo cotte come li detti salsiccioni. p.1

3 Due

3 Due Pollanche d'India grosse arosto, lardate minute, è passate per salsa reale, e regalate con paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1

4 Vn Pasticcio di Cosciotto di Ruffalotto di basso rileuo, con l'arme delli Signori Conuitati sopra. p. 1

5 Capponi trè salpimentati, e coperti con stringhette di gelo di più colori, regalati di detto gelo attorno. p. 1

6 Vn lauoro di pasta di zuccaro in forma di due cuori, cō molti compartimenti, ripieni di diuersi frutti sciroppati, e Conserua di Cedro, con vna Guglietta in mezzo, con l'arme de Conuitati sopra. p. 1

7 Mangiar bianco in forma di vn cagnuolo a giacere, regalato di detto in forme di mascheroni, e Pignoccati attorno. p. 1

8 Dodici pezzi di Pistacchiati, regalati con pezzetti di Cedrati attorno, con saluietta bianca sotto. p. 1

9 Vna statuetta vestita di pieghette di saluiette sottili detta l'Abondanza. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Annolini alla Bolognese in minestra.

1 VNa Torta di Crema con zuccaro, & voua, e spetie dolce a bastanza dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Ceruella di Vitella indorate, e fritte, regalate con frittelle di dette Ceruella attorno, con paste di sfoglio, melangole, e limoni tagliati. p. 1

3 Capponi due alessi, con ceruellato fino dentro, e coperti con stringhette di Genoua cotte, con pezzetti di formaggio, e ceruellato dentro, con formaggio grattato, e cannella sopra, con detto ceruellato spaccato per metà attorno, e sopra. p. 1

4 Vn petto di Vitella intiero, e ripieno, seruito con verdura sopra, & attorno voua sbricciolate doppo cotte dure. p. 1

Mostarda della Mirandola in tondi noue.

5 Trè Germani, cioè Anatre saluatiche grosse ripiene, e sottestate con diuersi frutti dentro, e regalate con paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn Polpettone all'Inglese in forma di rosa, fiorito con pignuoli, e Cocuzzata di Genoua, candita a datetti, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1

7 Noue Piccioni di ghianda stufati, con diuersi frutti, e Cardi teneri dentro, regalati con paste di getto, con zuccaro sopra, attorno, con limoni tagliati. p. 1

8 Vno spezzato di vn Capriuoletto appasticciato, con diuersi frutti dentro, regalato di paste passate per la serringa, e fritte, attorno, con limoni tagliati. p. 1

9 Vn Pasticcio di vno spezzato di sei Piccioni, con diuerse richeste di Polli dentro, con barbaglia di Porco in fette, Tartuffoli, e Cardi teneri, con spetie a bastanza, seruito caldo, con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata grande con statuette dentro.

1 VNa Crostata di Conserua di Pera, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Diciotto Tordi arosto, tramezzati con saluia, e pergottati con oglio alla Fiorentina, seruiti caldi, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
3 Pasticcetti sfogliati, con Animelle di Vitella dentro, con Piccadiglio di detta, & altri regali, seruiti con zuccaro sopra. p.1
4 Starne noue lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1
5 Pasticcetti alla Genouese diciotto con Conserua di Cedro, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro. p.1
6 Vna Porchetta alquanto grossa ripiena arosto, con diuersi Vccelletti, e li suoi interiori battuti dentro, con diuersi frutti, seruita calda con paste di sfoglio, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
7 Vn Pasticcio all'Inglese a esse, con suoi regali dentro, di diuersi Vccelletti, & Animelle di Vitella, scorza di Cedro, & altri diuersi regali, seruito con zuccaro gelato sopra. p.1
8 Trè Fagiani affaggianati arosto, con salsa di agresta in vasetti di pasta noue, con limoncelli tagliati minuti dentro tramezzati con limoni tagliati attorno. p.1
9 Vn Capretto intiero lardato le parti magre arosto, seruito caldo con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche noue.

1 VNa Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Tartuffoli attartuffolati, con melangole attorno. p.1
3 Formaggio Parmigiano libre dieci. p.1
4 Pera Fiorentine diciotto, con verdura sotto. p.1
5 Vliue Ascolane, con oglio, & aceto sopra. p.1
6 Cardi, e Carcioffi, con sale, e pepe in tondi. p.1
7 Finocchio dolce secco in rappe. p.1
8 Mela Appiolone sciroppate con garofani dentro, & Anici coperti di zuccaro sopra. p.1

Vua

9 Vua fresca bianca, e negra. p.1
10 Cotognata in barattoli noue. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e posto le confettioni in Piatti, con saluiette bianche sotto, e li canditi in due piatti reali, e li steccadenti lauorati in noue fette di limoncelli sopra vna sottocoppa d'Argento.

Lista sesta da grasso. Cap. XIV.

Pranso alli 28. Gennaro 1624. a vn Piatto in Roma, con vn seruitio di Cucina, & vno di Credenza, seruito in Piatti reali.

Primo seruitio di Cucina, e di Credenza.

Vermicelli di Sicilia in minestra.

1 CAntucci Pisani dodici, con Maluagia in bicchieri sei. p.1
2 Due soppressate di Nola cotte in vino partite per metà, e regalate di sfilatelle di detto luogo, sfilate con zuccaro, & acqua rosa sopra, attorno. p.1
3 Animelle, e fegato di Vitella fritti, regalate di pasta di sfoglio, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
4 Due Galline impastate alesse, coperte di Maccaroni Siciliani, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, e salsiccia fina spaccata per metà attorno. p.1
Sapore di visciole in Tondi sei.
5 Vn Pasticcio sfogliato con Piccadiglio di Vitella, con suoi regali dentro, con diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli, seruito con zuccaro sopra. p.1
6 Due Pollanchette d'India più grosse che Cappone, lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1
7 Dui quarti di Lepre lardati minuti arosto, con salsa di agresta, e mosto cotto sopra, regalata di paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

Primo seruitio, & vltimo di Credenza.

1 VNa Crostata di Mela Appiolone, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Vliue di Cortona, con oglio, & aceto sopra. p.1
3 Casciotti di Cortona partiti in mezzo due. p.1
4 Pera spine, e Mela ruggini num. p.1
5 Cardi bianchi con sale, e pepe in tondi. p.1

6 Me-

6 Mela sciroppate con fulignata sopra. p. 1
7 Cotognata in scatole sei. p. 1
8 Vua fresca bianca, e negra. p. 1
Data l'acqua alle mani con steccadenti sei in fette di limoni.

Lista settima da grasso. Cap. XV.

LA presente Lista fu da me tirata, da seruirsi per il Passaggio della Regina d'Vngaria sù le Galere Venetiane, perche fui addimandato per andare à seruire per Primo Scalco, con altri cinque compagni, dall'Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Giouanni Pesari, Cauallieri, & Ambasciatore Veneto appresso sua Santità in Roma: Ma per degni rispetti non andai, e per ciò non è stata da me seruita: e per essermi parsa degna di stampa, la mando fuori con le altre mie Liste di detto Mese, tralasciandone molte altre, quali haueriano bisognate per detto Passaggio da tirarsi, mentre però che vi fussero state le prouisioni sufficienti, si come credo.

Pranso alli 26. Gennaro 1631. à vn Piatto, da seruirlo per detto Passaggio, in Piatti Reali, e mezzi reali, con diciotto Viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 CApi di latte seruiti con zuccaro sopra, regalati con butiro in forma di San Marchi, & Aquilette attorno, con zuccaro, & acqua rosa dentro, e sopra. p. 1

2 Biscotti di Pane di Spagna in Tazza d'Argento indorata, con vn Cedro candito in mezzo, con vna Fontanina dentro, con vn fiore in cima, ripiena di Maluagia amabile, da sbruffare sopra alli detti biscotti, quando si ponerà à Tauola la Regina, ouero altro Prencipe. p. 1

3 Vn Prosutto cotto in latte, e posto in cassa di pasta in forma di Aquila, riportata detta cassa sul petto dell'Aquila in forma di vn Cuore, lassata scoperta, con gelo di chiara d'voua, con zuccaro, & acqua rosa sopra al Prosutto, e toccata detta Aquila con Oro, & Argento. p. 1

4 Vna Torta di Pistacchiata di più colori, con vna Barchetta di Pasta di zuccaro in mezzo, con due tramezzi, in vno pieno di conserua di Cedro, e l'altro di Agro di detto. p. 1

5 Vn lauoro di pasta di zuccaro in forma di Alberinto, ouato con più compartimenti, ripieni di diuerse conserue di frutti, con vna Guglietta in mezzo, con l'Arme dell'Imperatore in cima, toccata con oro. p. 1

6 Vna

6 Vna Pollancha d'India cotta alessa in forma di Aquila, e passata più volte per salsa reale, e coperta con Gelo di più colori, regalata d'voua miscide, con detto Gelo in forma di Delfinetti attorno. p. 1

7 Vn Pasticcio di vna Lepre in forma di vn Cauallo Marino, con il Vecchio marino sopra, con vn Tridente nella mano destra, & vno scudo nella sinistra, con l'Arme del Rè di Spagna dentro, toccato con oro in diuersi luoghi. p. 1

8 Due Fagiani affagianati, e passati più volte per salsa reale, & lardati con scorza di Cedro candita, e cocuzzata di Genoua à lardelli, e riuestiti della testa, ali, e code, e toccati con Oro, & Argento, regalati con Pasta di Marzapane in forma di San Marchi, e Delfinetti toccati con oro attorno. p. 1

9 Bianco mangiare in forma di vna Sirena, regalata di detto in forma di San Marchi, & Aquilette attorno, toccato con oro. p. 1

10 Due Statuette alte vn palmo, e mezzo di Pasta di zuccaro, vna detta l'Abbondanza, e l'altra la Fortuna, toccate in diuersi luoghi con oro. p. 2

Primo seruitio di Cucina.

1 VN Piccione in minestra cotto con Ceruellato fino, con Prugnuoli, Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, seruito in cassa di pasta in forma di Nauicella riportata sul petto di vn'Aquila pur di detta pasta toccata con oro a doue bisognerà seruita in piatto piccolo. p. 1

2 Vna Torta, cōpartita in quattro parti vguali, in vno de' quali si poneranno capi di latte, zuccaro, & voua, e nell'altro compositione di Torta alla Lombarda, e l'altra Torta di Crema, & il quarto, Tartara con latte, & voua seruita con zuccaro sopra. p. 1

3 Tordi dodici arosto regalati con dodici Vccelletti di Cipro fritti attorno, con pasta reale in forma di Aquile, e san Marchi, con melangole tagliate. p. 1

4 Vn Cappone impastato alesso in latte fasciato, con profutto tagliato in fette grandi, e sottili, seruito con biscotti di pane di Spagna sotto, con detto profutto attorno, con zuccaro, e cannella sopra. p. 1

5 Vna Aquiletta con trè vasetti di pasta sul petto in forma di trè barchette piccole piene di sapori, vno di mostarda fina, e l'altro di Mela Appie, e l'altro di mandole ambrogine. p. 1

6 Vna oglia alla Spagnuola seruita in cassa di pasta in forma di vna Gondola con sui compartimenti, con Castrato, Vitella, Profutto, Piccioni, & vna Anatra dentro, & altri diuersi regali di legumi, & herbe dentro, toccata detta Gondola con oro alle parti di fuori, con paste a onde sotto, toccate con Argento. p. 1

7 Vna Pollancha d'India ripiena con diuersi fegatetti di Polli, Vccel-

letti

letti di Cipro, & Animelle di Capretto, con diuersi frutti in fette dentro, e sottestata, con diuersi frutti freschi, e secchi dentro, regalata con paste reali in forme di Aquile, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vn Polpettone all'Inglese con Piccadiglio di polpa di Capponi, e Vitella mongana con voua, formaggio grattato, e Capi di latte dentro, con spetie, & altri diuersi regali, fatto in forma di Aquila, fiorito con Cocuzzata di Genoua a lardelli, e pignuoli. p. 1

9 Vn Pasticcio di quattro Piccioni ripieni con Vccelletti di Cipro, Animelle di Vitella, e fegatetti di polli, con Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, & altri regali, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'Insalata con diuerse statuette di rileuo dentro.

1 VNa Crostata con Conserua di Cotogni dentro, seruita con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

2 Quaglie dodici arosto regalate di dodici Lodole arosto attorno, con paste di sfoglio, melangole, e limoni tagliati. p. 1

3 Pasticcetti dodici alla Genouese, con scorza di Cedro, e midolla di Vaccina dentro, con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra, con vn lauoro di pasta in forma d'Aquila. p. 1

4 Starne sei lardate minute arosto, seruite con salsa reale sopra, regalate di sei tordi inuolti in pasta di sfoglio, con limoni in fette attorno. p. 1

5 Pasticcetti sei sfogliati in vasetti ouati, con Piccadiglio di polpa di Capponi, midolla di Vaccina, Vccelletti di Cipro, Animelle di Capretto, e Testicoletti di Polli, con profutto, o altri salami a bastanza dentro, con scorza di Cedro candita, e Cardi teneri, con Tartuffoli, & altri regali, seruiti con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

6 Vna Porchetta saluatica, arosto, & ripiena, con la Coratella di detta in pezzetti tramezzati con diuersi Vccelletti, con diuersi frutti freschi, e secchi dentro, con Tartuffoli, & altri regali, seruita con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, e riportata in cassa di pasta in forma di Nauicella, toccata con oro alle parti di fuori. p. 1

7 Due Fagiani affaggianati, seruiti con salsa reale in sei vasetti di pasta in forma di Cuori attorno, con Cappari di Genoua dentro tramezzati con limoni in fette. p. 1

8 Vn Capretto intiero arosto, e lardato minuto, seruito con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati in fette attorno. p. 1

9 Vn Pauone lardato minuto arosto, riuestito della testa solamente toccata con oro, con vna fetta di limone in bocca, seruito con salsa reale, e mela appie cotte in vino, con zuccaro dentro sopra, regalato con paste di sfoglio, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Quì si muterà la saluietta bianca, se bene che si potrà mutare ad ogni seruitio che si porterà di Cucina, tanto nelli primi di detta, quanto nelli secondi: ma perche ogni volta che la Regina, o altro Personaggio grande beuerà se li porta da beuere con due Paggi auanti al Coppiero, & vn altro Gentilhuomo appresso con vna tazza d'Argento indorata, con vna saluietta bianca sopra, coperta con vn tondo, e quando che hauerà beuuto li appresenta la detta saluietta, e con sua riuerenza la ricopre, e tal cerimonia si vsa ogni volta che beuerà, e la sera si anderà con due Torcie accese, portate dalli detti Paggi auanti, ouero due Candellieri, se bene che si alzano ad alcuni Prencipi li propri candellieri della mensa ancora.

1 VNa Crostata di Conserua di Persiche, per piatto mezzano, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Vn lauoro di pasta in forma di Buccintorio con diuersi compartimenti, ripieni di diuersi frutti di mare, come Ostrache, Cappe diuerse, Alooguste, Ballari, & altri diuersi, con loro condimenti sopra, con Tartuffoli, toccato con oro alle parti a doue non saranno ingredièti. p. 1

3 Vn Marzolino di Fiorenza partito per metà, con vn formaggietto di Romagna, con saluietta sotto. p. 1

4 Pera sei Carouelle seruite calde, con sei Pera Bergamotte attorno, con saluietta sotto. p. 1

5 Vliue di Romagna in piatto di Porcellana sopra ad vna saluietta, con vn piatto d'Argento sotto. p. 1

6 Cardi bianchi, sopra saluietta, con sale, e pepe in vasetto di Porcellana, a parte del piatto. p. 1

7 Finocchi bianchi di Bologna, seruiti con saluietta sotto. p. 1

8 Pera, e Mela Appie sciroppate, seruite in Piatto di Porcellana sopra a saluietta, con vn piatto d'Argento sotto. p. 1

9 Vn vaso inuetriato di Conserua di Persiche, con sei vasetti di Cotognata, con odori di Muschio, & Ambra dentro, di Porcellana, ouero di vetro, seruiti con saluietta sotto. p. 1

10 Vua diuersa in tazza di Porcellana, in piatto d'Argento, con saluietta sotto a pieghette. p. 1

Si darà acqua alle mani in Bacile d'Argento indorato, con acqua di odori, e si porgerà lo sciugamani da vn Paggio sopra a sottocoppa d'Argento indorata al Mastro sala; e si muterà la saluietta, e touaglia, e si poneranno le Confettioni, e Canditi diuersi in Baciletti d'argento, ouero di Porcellana con diuerse Statuette di zuccaro sopra, e doppo le Confettioni si darà vn steccadente lauorato, & vno schietto in fetta di limone, con saluietta sotto, sopra à Sottocoppa d'Argento indorata.

Lista prima di Febraro da grasso. Cap. XVI.

Pranso al primo di Febraro 1625. a vn Piatto, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti reali.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li Tondi delle sottonotate Viuande bisognando, però di quelle Viuande che ne anderà fatto Tondi.

1 BVtiro passato per seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, con vn'Aquila di rileuo in mezzo, seruito con zuccaro sopra. p. 1

2 Vn Prosutto di Montagna doppo cotto in vino, seruito con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p. 1

3 Due Capponi salpimentati con le teste riguardanti verso le altre viuande, e posti con il petto sul piatto, doppo passati per salsa reale, e spoluerizzati con fulignata, con vn lauoretto di Pasta di zuccaro in bocca per vno, con limoni tagliati, e Paste di zuccaro attorno. p. 1

4 Vna Torta bianca con zuccaro diacciato, con chiara d'voua sopra, seruita con verdura attorno. p. 1

5 Vn Pollo d'India grosso arosto, & lardato con Cocuzza di Genoua, e Confetti di Cannella, tramezzata doppo che sarà passato per salsa reale, riguardante come li detti Capponi, e regalato di Paste di zuccaro, e Pera candite attorno. p. 1

6 Vn Pasticcio di vna Lepre intiera, di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p. 1

7 Vna Colonnetta di vetro coperta di Gelo, con diuersi frutti dentro, con le Piramide indorate, e regalata da basso attorno il Piatto di detto Gelo di più colori, con fette di barbaglia di Porco saluatico sotto. p. 1

8 Mangiar bianco in forma di Lion Pardo à giacere, regalato di detto in forme di Mascheroni, e Sirene piccole attorno. p. 1

9 Vna Statuetta vestita con Pieghe sottili, detta Trionfo de' Grandi, con vna Guglietta dalla mano sinistra. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Tagliatelle di Monache in mineſtra.

1 VNa Torta di Capi di latte, con voua, zuccaro, e cannella dentro, condita con lardo grattato con il coltello, e tenuto a molle in acqua à bastanza, e si potrà fare con sfoglio ancora, e si seruirà con zuccaro sopra. p. 1

2 Ven-

2 Ventiquattro Vccelletti di Cipro fritti, seruiti con zuccaro sopra, e regalati di Animelle in pezzetti, tramezzate con fegatetti di Polli, in stecchetti sei di cannella, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

3 Vna suppa con vin grande bianco amabile, Animelle, e fegatetti di Polli prima fritti, e polpa di Cappone battuta minuta, doppo cotto dentro, mescolata con buon brodo grasso, e sugo di melangole, o agresta, seruita calda con zuccaro, e cannella sopra. p.1

4 Due Pollanche d'India grosse più che Cappone alesse, con Ceruellato dentro, coperte con Persiche secche, doppo cotte in buon brodo, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.1

5 Vna Lepre alessa con barbaglia di Porco salpresa dentro, e salsiccia fina, seruita calda con Pappardelle alla Romana, e regalata con detta barbaglia in fette, e salsiccia spaccata attorno. p.1

Mostarda forte in tondi sei.

6 Due lingue di Vitella grossa appasticciate, con diuersi frutti dentro, con vin bianco, e brodo grasso, con sugo di agresta, e spetie a bastanza, seruite calde con paste di getto fritte, con zuccaro sopra, & limoni tagliati attorno. p.1

7 Vn Cosciotto di Porco saluatico stufato, con mosto cotto, vin bianco, & agresta dentro, con spetie, e brodo grasso a bastanza, con diuersi frutti, seruito con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

8 Vn Pasticcio di Richeste diuerse di Polli, con vno spezzato di quattro Piccioni dentro, con Cardi, e Tartuffoli, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'Insalata in piatto reale, con statuette dentro.

1 VNa Crostata di Conserua di Cotogni, seruita cō zuccaro sopra. p.1

2 Due Zinne di Campareccia inuolte in rete, arosto, seruite con salsa di Agresta sopra, regalate di dodici Lodole in pasta di sfoglio, e limoni tagliati attorno. p.1

3 Sei Pollanchette d'India lardate minute arosto, seruite con salsa di agresta, e mosto cotto sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

4 Pasticcetti alla Genouese sedici, con Conserua di Cedro, midolla di Vaccina dentro, seruiti con zuccaro sopra. p.1

5 Sei Piccioni di ghianda frolli, e lardati minuti, arosto, regalati di dodici Lodole arosto attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.1

6 Vn Pasticcio all'Inglese con suoi regali dentro, fatto a esse, seruito con

con gelo di zuccaro sopra. p.1

7 Due Capponi grassi assaggianati arosto, con salsa reale, in sei vasetti di pasta ouati, con Capparini di Genoua dentro attorno, con limoni tagliati. p.1

8 Lonza di Porco saluatico nel lombo arosto, seruita cõ salsa di agresta, e mosto cotto, con prugne di Marsilia rinuenute in detta salsa sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 VNa Crostata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Tartuffoli attartuffolati. p.1
3 Marzolini di Firenze vno spaccato in mezzo. p.1
4 Pera buon Christiane vernareccie dodici. p.1
5 Maroni arosto, con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1
6 Vliue di Spagna. p.1
7 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p.1
8 Vua bianca, e negra, con rappette di Finocchio secco attorno. p.1
9 Cotognata di Genoua, in barattoli sei. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e posto in Tauola le Confettioni, e canditi, a beneplacito, si daranno steccadenti sei, in sottocoppa, o tazza d'Argento.

Lista seconda da grasso di detto Mese. Cap. XVII.

Cena alli 8. Febraro 1625. a vn piatto, con dodici viuande di Cucina, e dodici di Credenza, seruita in piatti reali.

Primo seruitio di Credenza.

Delle viuande che ne anderà fatto tondi, si faranno bisognando.

1 VNa insalata grande con diuerse statuette dentro. p.1

2 Vna Testa di Porco saluatico salpresa, e poi cotta in vino, & aceto, regalata con fette di salsiccioni, e prosutto sfilato attorno, con verdura sotto. p.1

3 Vna Torta bianca con Capi di latte, e Prouature fresche dentro, con zuccaro, e cannella a bastanza, con gelo di zuccaro, e chiara d'voua sopra. p.1

4 Due Capponi salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più co-

colori, regalati di detto gelo attorno. p.1

5 Vn Pasticcio d'vna Pollancha d'India, di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p.1

6 Vn lauoro di pasta di sfoglio in forma di Aquila, ripiena di Bianco mangiare, seruita con zuccaro sopra. p.1

Primo seruitio di Cucina.

La Brigiaruola in minestra, con pane grattato, e rossi d'voua.

1 VNa Gattafura alla Genouese, seruita calda con zuccaro sopra. p.1

2 Animelle di Vitella arosto, para quattro, regalate di dodici Lodole arosto attorno, con paste, e melangole, & limoni tagliati attorno. p.1

3 Due Galline alesse, coperte con stringhette di Genoua, con salsiccia fina dentro, con formaggio grattato, & spetie dolce sopra. p.1

4 Vn Polpettone all'Inglese, in forma di rosa, fiorito con scorza di Cedro candita, e pignuoli. p.1

5 Piccioni di ghianda sei stufati, con diuersi frutti secchi dentro, con barbaglia di Porco, seruiti con detti frutti sopra, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p.1

6 Vn Pasticcio di Polpettoni di Vitella ripieni, con suoi regali dentro, seruito caldo, con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Sei insalatine d'herbe cotte, e crude in tondi.

1 VNa Crostata di Conserua di Cotogni, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Dodici Tordi grassi arosto, regalati con Zinna di Vaccina indorata, e fritta attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.1

3 Sedici Pasticcetti di Persicata, con midolla di Vaccina dentro, seruiti con vn lauoro di pasta, con zuccaro sopra. p.1

4 Sei Starne lardate minute arosto, con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

5 Vn Pasticcio grande sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, barbaglia di Porco in fette sottili dentro, con scorza di Cedro, e Cardi teneri, con Tartuffoli, & vno spezzato di quattro Piccioni di Casa dentro, seruito con zuccaro sopra. p.1

6 Vna Pollancha d'India grossa lardata minuta arosto, seruita con salsa reale, & Vliue senz'ossi sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette a beneplacito.

1 VNa Crostata di Pera Fiorentine, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Formaggio di Creta spaccato per metà. p. 1
3 Pera Carouelle, con Mela Appiolone. p. 1
4 Maroni arosto, con sale, e pepe, e sugo di melangole sopra. p. 1
5 Vliue di Tiuoli. p. 1
6 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
7 Mela sciroppate, con fulignata sopra. p. 1
8 Cotognata di Valenza in scatolini due. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e Touaglia, se però si seruiranno le Confettioni, a beneplacito, e si daranno li steccadenti in fette di limoncelli sei.

Lista terza da grasso. Cap. XVIII.

Pranso alli 14. Febraro 1624. in Roma ad vn Piatto con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti reali, e mezzani.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li tondi a chi bisognerà.

1 BIscotti di Pan di Spagna, con Maluagia amabile, in caraffine al Trinciante numero sei. p. 1
2 Vna Mortadella di Bologna cotta in vino, e partita per metà, regalata di salsiccioni di Fiorenza, & lingue di Porco in fette attorno, con verdura sotto. p. 1
3 Vna Tartara in cassa, seruita con fulignata, & Anici cõfetti sopra. p. 1
4 Due Capponi salpimentati, seruiti con saluietta bianca sotto, con fette di prosutto, e paste di zuccaro attorno. p. 1
5 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio, di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p. 1
6 Vn Pauone arosto, e passato per salsa reale, & lardato con Cocuzzata di Genoua, e riuestita solo la testa riguardante verso le sudette viuande, con vna fetta di limone in bocca, regalato di Biscottini di Sauoia, e Pera sciroppate, con Anici confetti sopra attorno. p. 1
7 Gelo in forma di Vna Guglietta in mezzo, con vno spezzato di Capponi attorno, coperti di detto gelo di più colori, con fiori di pignuoli sopra. p. 1
8 Mangiar bianco con polpa di Gallina dentro, in forma di vn Ca-

gnnolo in mezzo à giacere, regalato di detto bianco mangiare, in forme di Mascheroni, e Pignoccati attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Radice di Petrosemino in minestra, & alligate in voua.

1 VNa Torta alla Genouese con Capi di latte, & voua dentro, con zuccaro, e cannella à bastanza, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Fegatelli di Porco inuolto in rete, regalati di salsiccia fina arosto spaccata attorno, con testa di Vitella indorata, e fritta, doppo cotta alessa, con paste, e melangole tagliate attorno. p.1

3 Due Capponi alessi, coperti di Cardi bianchi, con fette di prosutto, e formaggio grattato, e cannella sopra. p.1

4 Vn Petto intiero di Castrato alesso, seruito con herbette sopra. p.1
Mostarda, & agliata in tondi.

5 Dodici Polpettoni ripieni, di Cosciotto di Vitella, e sottestati, con suoi regali dentro, con paste di getto fritte, e limoni tagliati attorno. p.1

6 Due Anatre grosse saluatiche, ripiene, e sottestate, con Pera, e Mela in fette dentro, con barbaglia di Porco in fette, prugne, e visciole secche, con vin bianco per metà d'agresta, e buon brodo grasso, seruite con detti frutti sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Vn Cosciotto di Castrato ripieno, con Piccadiglio della polpa di detto, con pignuoli, e passerina, & scorza di Cedro tagliata minuta, con prosutto in fettarelle sottili dentro, e sottestato in destrutto, con cipolle ripiene dentro, seruito con dette cipolle attorno, con paste, melangole, & limoni tagliati. p.1

8 Vn Pasticcio di testa di Vitella in pezzi, con diuerse richeste di Polli, e quattro Piccioni di Torre spezzati dentro, con suoi regali, e prosutto tagliato in fette, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande, e sei piccole differenti in tondi.

1 VNa Crostata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

Vna Zinna di Vaccina inuolta in rete, e lardata arosto, seruita con dodici vccelletti in Pasta di sfoglio, posti in steccadenti piantati sopra à detta Zinna, regalata di trè para di Animelle di Vitella arosto, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

3 Quaglie dodici arosto, regalate di dodici Ortolani arosto attorno, con Paste sfogliate, melangole, & limoni tagliati. p.1

4 Sei Pasticcetti sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, pignuoli, e pas-

passerina, scorza di Cedro, midolla di Vaccina dentro, con Tartuffoli, e Salsiccia fina disfatta, Animelle, e Fegatetti di Polli dentro, seruiti con zuccaro sopra. p.1
5 Sei Piccioni di casa arosto, regalati di dodici Tordi arosto attorno, con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.1
6 Sei cassettine di Pasticcetti vnite tutte insieme, con l'istessi regali, e compositione delli sudetti Pasticcetti sfogliati, con diuersi Vcelletti di più dentro, con vna copritura riportata sopra à ciaschedudu-no, con fulignata sopra. p.1
7 Vn Pauone frollo, & lardato minuto arosto, e riuestito la testa solamente, seruito con salsa reale, e cappari di Genoua sopra, con dodici Pasticcetti da boccone alla Genouese attorno, con limoni tagliati. p.1
8 Li Quarti dietro per fino al Lombo di Capriuoletto, lardato minuto arosto, con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 Vna Crostata di Conserua di Pera, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Tartuffoli attartuffolati. p.1
3 Formaggio Piagentino. p.1
4 Pera carouelle bianche, dodici. p.1
5 Vliue di Romagna. p.1
6 Cardi, e Sellari bianchi, con sale, e pepe in piatto piccolo a parte. p.1
7 Finocchi bianchi, conseruati nel sabbione. p.1
8 Vua bianca, e negra. p.1
9 Pera Fiorentine sciroppate, con Anici sopra. p.1
10 Due scatoloni di conserua di cotogni. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutato touaglia, e saluiette, con coltello, e cucchiaro, in sei tondi, e poste le confettioni in tazze d'Argento a beneplacito, e canditi diuersi in piatti grandi, ouero bascili, con steccadenti vno per Conuitato dopò seruite dette confettioni.

Lista quarta da grasso. Cap. XIX.

Pranso alli 11. di Febraro 1625. in Madrid à vn Piatto, in giorno di Carnis tollenda seruito in Piatti reali, con dodici viuande di Cucina, e dodici di Credenza, seruito parte all'Italiana.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li tondi a chi bisognerà farli.

1 CApi di latte con zuccaro sopra, regalati di Manteca di Vacca, e Recossones, passati per la seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, con zuccaro sopra. p. 1

2 Vn Prosutto cotto in latte, seruito con fulignata sopra, regalato con fette di salami cotti in vino attorno. p. 1

3 Vna Torta bianca, con Capi di latte, e ricotta dentro, con zuccaro, & acqua rosa, e chiara d'voua. p. 1

4 Vn Pasticcio di Venado nel Cosciotto, di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p. 1

5 Due Galline salpimentate, coperte con stringhette di Gelo di più colori. p. 1

6 Mangiar bianco in forma d'Aquila, regalato di detto, in forma di Mascheroni, e Pignoccati attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Maccaroni di Sardigna in minestra.

1 TOmaselle di fegato di Porco sedici, regalate con Zinna di Vaccina indorata, e fritta attorno, seruite con zuccaro sopra, con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

2 Vna Torta alla Genouese detta la Presunzuola, seruita con zuccaro sopra. p. 1

3 Due Capponi cotti in latte, inuolti, cō fette di prosutto attorno, legate con spago, ouero inuolti in drappo bianco, seruiti con fette di pane sotto, con paste di detto latte sopra, con cannella, e con dette fette di prosutto attorno, con zuccaro, e cannella sopra. p. 1

4 Vna oglia, con Vaccina, e Carnero, cō prosutto dentro, con Garabançi, e lenticchia, con Cauolo torsuto, & altre diuerse herbe, con vno spezzato di Piccioni di Casa, e sei Pernice, seruita calda, con formaggio grattato, e spetie a bastanza sopra. p. 1

5 Vna Pollancha d'India grossa ripiena, e sottestata, seruita calda, con Mela sciroppate sopra, & attorno, con limoni tagliati, e paste reali. p. 1

6 Vn Pasticcio di polpette di Vitella, con diuersi Vccelletti dentro, e fegatetti di Polli, con Tartuffoli, e midolla di Vaccina, & altri regali, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in Piatto reale.

1 VNa Crostata di Mansanas, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Diciotto Tordi arosto, regalati con Animelle di Capretto, tramezzate con fegatetti di Polli, in stecchetti di cannella, doppo fritte attorno, con paste sfogliate, e melangole, e limoni tagliati. p.1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conserua di Cotogni, midolla di Vaccina dentro, seruiti con vn lauoro di pasta, in forma di rosa sopra, con zuccaro. p.1

4 Sei Pernice lardate minute arosto, con salsa reale, & Acitunas senz'ossi sopra, regalate con paste sfogliate, & limoni tagliati attorno. p.1

5 Vn Pasticcio all'Inglese, cioè Impanada real, con Piccadiglio di Vitella, scorza di Cedro, midolla di Vaccina, e prosutto in fette dentro, con vno spezzato di quattro Piccioni di Casa, e Tartuffoli, seruito con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p.1

6 Due Pollanche d'India più grosse di Cappone arosto, seruite con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, con paste sfogliate, & limoni tagliati attorno. p.1

7 Vna Lonza di Vitella di libre dieci arosto, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche a beneplacito.

1 VNa Crostata di Conserua di Pera, con zuccaro sopra. p.1

2 Criadillos di tierra attartuffolati. p.1

3 Vna forma di Cascio di Siuiglia, spaccata per metà. p.1

4 Pera Carouelle, e Mela rose. p.1

5 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p.1

6 Vliue Valentiane, con oglio, & aceto sopra. p.1

7 Vua bianca, e negra, conseruata fresca. p.1

8 Torrone di Siuiglia, quattro pezzi grandi. p.1

9 Vna Confettiera con diuersi compartimenti, con diuersi confetti dentro. p.1

Data l'acqua alle mani, e posto steccadenti in vna sottocoppa di Argento indorata sei.

Lista quinta da grasso. Cap. XIX.

Pranso alli 14. Febbraro 1624. a vn Piatto, con vna portata di Cucina, & vna di Credenza, seruito in Piatti mezzani.

Primo seruitio di Cucina.

Cauolo Bolognese con Ceruellato in minestra.

1 VNa Torta di Crema seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Vn Ala di fegato di Porco inuolta in rete arosto, seruita con presutto tagliato in fette attorno, con melangole, e limoni tagliati. p.1
3 Due Anatre alesse, coperte di maccaroni Siciliani, con Ceruellato fino spaccato attorno, e formaggio grattato, con cannella sopra. p.1
4 Sei Palombelle saluatiche stufate, con barbaglia di Porco in fette dentro, con diuersi frutti, seruite con paste di getto fritte, & limoni tagliati attorno. p.1
5 Trè lingue di Campareccia appasticciate, con diuersi frutti dentro, seruite con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
6 Vn Pasticcio di vno spezzato di Conigli, con diuersi Vccelletti, e barbaglia di Porco in fette dentro, con pignuoli, e passerina, seruito caldo, con zuccaro sopra. p.1
7 Sei Beccaccie lardate minute arosto, seruite con salsa reale sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p.1
8 Lonza di Porco saluatico arosto, con saluia, e rosmarino dentro, regalata di dodici Lodole arosto, attorno, con paste, melangole, & limoni tagliati. p.1

Primo, & vltimo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Formaggio di Parma. p.1
3 Pera, e mela, con verdura sotto. p.1
4 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p.1
5 Vliue di Spoleti, con oglio, & aceto sopra. p.1
6 Finocchio dolce in rappe, con saluietta sotto. p.1
7 Mela sciroppate, con Anici confetti sopra. p.1
8 Vua bianca, e negra, con verdura sotto. p.1

Data l'acqua alle mani, e steccadenti in fette di limoni numero sei.

Lista sesta da grasso. Cap. XXI.

Pranso alli 15. Febbraro 1625. a vn piatto, con dodici viuande di Cucina, e dodici di Credenza, seruito in luoghi penuriosi, in piatti mezzani.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li tondi ancora bisognando di alcune viuande.

1 Ricotta passata per la seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Vn prosutto cotto in vino, con gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro, & acqua rosa. p. 1
3 Vna Tartara in cassa, seruita con fulignata sopra. p. 1
4 Vn Pasticcio di Cosciotto di Castrato, di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p. 1
5 Mangiar bianco in forma di Mascheroni, e pignoccati. p. 1
6 Vn lauoro di pasta di sfoglio, con butiro, in forma di rosa, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Nauoni con salsiccia fina in minestra.

1 VNa Torta con herbe dentro alla Lombarda, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Fegatelli di Porco inuolti in rete arosto, tramezzati con salsiccia fina, seruiti caldi, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
3 Due Capponi alessi, coperti di rauiuoli con spoglia, con salsiccia fina spaccata attorno, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p. 1
4 Petto di Castrato, e Vaccina, alessi, seruiti con verdura sopra. p. 1
Agliata, e Mostarda in tondi 6.
5 Vaccina nel Cosciotto ben frolla appasticciata, con midolla di detta, e diuersi frutti dentro, seruita calda, con paste di getto fritte, con limoni tagliati attorno. p. 1
6 Vn Pasticcio di vno spezzato di Pollastri con diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli dentro, con prosutto in fette, e Cardi teneri, seruito caldo, con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Insalata a beneplacito.

1 VNa Crostata di Mela ruggini, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Tor-

2 Tordi dodici arosto, regalati di paste sfogliate, melangole, & limoni tagliati attorno. p.1
3 Pasticcetti sedici, con Pera sciroppate, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con zuccaro sopra. p.1
4 Piccioni sei di Ghianda arosto, regalati di sei beccafichi di lago arosto attorno, con paste, melangole, & limoni tagliati. p.1
5 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Cosciotto di Castrato, midolla di Vaccina dentro, con fegati di Polli, e Tartuffoli, e con scorza di Cedro candita, & altri regali dentro, seruito con zuccaro sopra. p.1
6 Sei Pollastri affaggianati arosto, regalati con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette a beneplacito.

1 VNa Crostata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Tartuffoli attartuffolati. p.1
3 Formaggio di Monte Pulciano partito per metà. p.1
4 Pera Fiorentine, e Mela Appiolone. p.1
5 Cardi bianchi, e Carcioffi, con sale, e pepe in tondi. p.1
6 Vliue di Cortona, con oglio, & aceto sopra. p.1
7 Mela rose sciroppate, seruite con fulignata sopra. p.1
8 Vua bianca, e negra, con verdura sotto. p.1
Data l'acqua alle mani con steccadenti sei in fette di limoncelli.

Lista settima da magro. Cap. XXII.

Pranso alli 20. Febbraro 1621. à vn Piatto, con dodici Viuande di Cucina, e dodici di Credenza, in luoghi penuriosi, da magro, seruito in Piatti mezzani.

Primo seruitio di Credenza.

Se bisognerà si faranno li tondi di alcune viuande.

1 CAntucci Pisani dodici, con vin bianco amabile in bicchieri. p.1
2 Butiro passato per la seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruito con zuccaro sopra. p.1
3 Vna Torta bianca, seruita con verdura attorno, e fiori. p.1
4 Tarantello cotto in mosto cotto, con vin bianco dentro, tramezzato con Alice, e fette di limoni. p.1
5 Vn Pasticcio di vn Luccio grosso, seruito con verdura attorno. p.1

6 Sei Luccetti più che di libra accarpionati, con limoni tagliati, e paste reali attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Pane bullito con Butiro, in mineſtra, & alligato in voua.

1 VNa Torta di Prouature, e Ricotta, con herbe buone, zuccaro, e cannella dentro, con voua, ſeruita con zuccaro ſopra. p.1

2 Dodici voua ſperdute, ſeruite con butiro, zuccaro, e cannella, ſopra, con ſei voua affrittellate, con Croſtini di pan ſotto, con zuccaro, e cannella ſopra, attorno. p.1

3 Due Tinche groſſe in Pottaggio, con diuerſi frutti, e fette di Tarantello dentro, ſeruite con detti frutti ſopra, con paſte alla Napoletana fritte, con zuccaro ſopra attorno, con limoni tagliati. p.1

4 Vn Luccio groſſo aleſſo, ſeruito con oglio, & aceto, e pepe, con verdura ſopra. p.1

Sapor bianco, con mandole ambrogine in tondi ſei.

5 Trè Tinche groſſe ripiene aroſto, con ſalſa reale, pignuoli, e paſſerina ſopra, con paſte, e limoni tagliati attorno. p.1

6 Vn Paſticcio con Anguilla groſſa, e Tarantello diſſalato, Codette di Gambari, con Peretta di Ranocchi dentro, e con altri diuerſi regali, ſeruito caldo con zuccaro ſopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Inſalata grande in piatto reale.

1 VNa Croſtata di Mela ruggini, con zuccaro, e cannella dentro, ſeruita con zuccaro ſopra. p.1

2 Boga piccola fritta con Gambarelli di Acque dolci, con Paſte sfogliate, e melangole tagliate attorno. p.1

3 Paſticcetti ſedici con Mela ſciroppate dentro, e con butiro freſco, ſeruite con zuccaro ſopra. p.1

4 Trè Tinche ſpaccate per metà, e fritte, ſeruite calde con Peretta di Ranocchi fritti, e Paſte sfogliate attorno, con melangole tagliate. p.1

5 Vn Paſticcio sfogliato con butiro, con Piccadiglio di Luccio, Codette di Gambari, Peretta di Ranocchi dentro, con Tartuffoli, Pignuoli, e Paſſerina, ſeruito caldo con zuccaro ſopra. p.1

6 Sei Luccetti fritti, regalati con ſei ſcartoccetti di frittate ripiene attorno, con zuccaro, e cannella ſopra, con melangole, & limoni tagliati attorno. p.1

Se-

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette à beneplacito.

1 VNa Crostata di Prugne di Marsilia, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Due Casciotti di Cortona, partiti per metà. p. 1
3 Pera Ruggini, e Mela rose, con verdura sotto. p. 1
4 Cardi bianchi, e Sellari, con sale, e pepe. p. 1
5 Vliue di Cortona, con oglio, & aceto sopra. p. 1
6 Mela sciroppate, con fulignata sopra. p. 1
7 Cotognata in scatole sei. p. 1
8 Vua fresca bianca, e negra. p. 1

Data l'acqua alle mani, con steccadenti sei in fette di limoni.

Lista ottaua da grasso. Cap. XXIIII.

Cena alli 15. Febbraro 1624. a vn Piatto, con diciotto Viuande di Cucina, e diciotto di Credenza, seruita in Piatti reali in Roma.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li Tondi à chi anderanno.

1 VN' Insalata con diuerse Statuette dentro. p. 1
2 Vn Prosutto di Montagna cotto in latte, e doppo netto dalla codica, seruito con fulignata, & Anici confetti sopra, e posto in cassa di Pasta, con verdura attorno. p. 1
3 Vna Torta di Conserua di Cotogni, con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p. 1
4 Due Capponi salpimentati, e lardati, con scorza di Cedro candita, doppo passati per salsa reale, e posti in cassa di Pasta in forma di Pasticcio ouato, e traforata. p. 1
5 Vn Pasticcio di Cosciotto di Vitella, in forma di Cappello da Cardinale, seruito con verdura attorno. p. 1
6 Sei Pernice lardate minute arosto, e fatte restare in piedi, riguardanti verso il mezzo del Piatto, con vno Cotogno sciroppato, con Anici confetti sopra, doppo passate per salsa reale, regalate con pezzi di Cotogni sciroppati, con fulignata sopra attorno, con biscotti di Sauoia. p. 1
7 Vna guglietta di vetro, coperta di Gelo, con fette di barbaglia di Porco saluatico attorno, coperte di detto Gelo di più colori, p. 1
8 Mangiar bianco in forma di tre Api grande, regalate di detto in forme di Pignoccati, e Mascheroni attorno. p. 1

9 Vna

9 Vna Statuetta vestita di saluiette, con pieghe sottili, detta l'Abbondanza. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Indiuia alligata in voua in minestra.

1 VNa Torta di conserua di Pera, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Animelle fritte, seruite con salsa reale sopra, con latte di Pignuoli, e rossi d'voua sbattuti, con detta salsa, e se li darà alquanto corpo, al forno, ò fornello, e si seruiranno calde con cannella sopra, con limoni tagliati attorno, con paste reali. p.1

3 Bragiuole di Vitella arosto, seruite con salsa reale sopra, regalate di Bragiuole di Porco attorno, con paste, e limoni tagliati. p.1

4 Due Capponi alessi, seruiti con pane in fette sotto, e con voua sperdute attorno, con formaggio grattato, e cannella sopra. p.1

Mostarda amabile in Tondi sei.

5 Sei Zampetti di Vitella doppo alessi, e fritti, seruiti con salsa reale sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

6 Trè Anatre saluatiche ripiene, e sottestate, con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Vno spezzato di Lepre soffritta con Cipollette, e spetie à bastanza dentro, seruita con Mosto cotto sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

8 Sei Piccioni di Ghianda stufati, con suoi regali dentro, seruiti con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Vn Pasticcio di polpette di Vitella ripiene con diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli dentro, & altri diuersi regali, seruito caldo, con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Sei Insalate piccole di radiche d'herbe cotte.

1 VNa Crostata di Cõserua di Persiche, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Lodole ventiquattro arosto, regalate con pasta sfogliata, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

3 Sei Pasticcetti sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, & Animelle dentro, con altri diuersi regali, seruiti con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1

4 Sei Piccioni di Casa arosto, regalati con paste sfogliate, melangole, & limoni tagliati attorno. p.1

5 Sei Coniglietti piccoli lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale,

le, & Vliue senz'ossi sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1
6 Vn Pasticcio all'Inglese con Piccadiglio di Vitella, diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli dentro, con Animelle, midolla di Vaccina, scorza di Cedro, e Tartuffoli, con fette di barbaglia di Porco dentro, seruito con gelo di chiara d'voua sopra. p. 1
7 Due Fagiani assaggianati arosto, seruiti con salsa reale, e Capparini di Genoua sopra, doppo riuestiti della testa, collo, e coda, regalati con dodici Pasticcetti da boccone, e limoni tagliati attorno. p. 1
8 Vn Capretto intiero arosto, seruito con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
9 Vna Lonza di Porco saluatico arosto, con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno saluiette bianche sei.

1 VNa Crostata di Conserua di Cedro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Tartuffoli attartuffolati. p. 1
3 Marzolini di Fiorenza spaccati per metà. p. 1
4 Pera Fiorentine, con verdura sotto. p. 1
5 Cardi, e Sellari bianchi, con sale, e pepe. p. 1
6 Maroni arosto, con sale, e pepe, e sugo di melangole sopra. p. 1
7 Vliue di Spagna. p. 1
8 Pera sciroppate, con Anici confetti sopra. p. 1
9 Cotognata in barattoli di vetro sei. p. 1
10 Vua bianca, e negra, con verdura sotto. p. 1

Data l'acqua alle mani, e posto le Confettioni in piatti di Porcellana senza saluiette sotto, e canditi in bacili d'Argento indorati, e doppo seruite le Confettioni, posto li steccadenti lauorati in tazza di Porcellana.

Liste del Mese di Marzo principio di Primauera. Cap. XXIV.

LA Primauera, si come molti hanno detto, che sia temperata, e saluberrima, poiche è meno offensiua per la sanità che in altra stagione, se bene che vien detta Primauera ancora, perche gli Alberi incominciano a verdeggiare, & il sangue si incomincia a mouere nelli corpi humani, per le superfluità prese nella Inuernata, siche la Primauera incomincia alli 21. di Marzo, e dura per fino alli 21. di Giugno.

Lista prima di Marzo da magro. Cap. XXV.

Pranso al primo di Marzo 1625. di Quaresima a vn Piatto, seruito in Piatti reali condiciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza, nell' Vmbria.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li tondi alli Conuitati che anderanno fatti.

1 TArantello dissalato cotto in vino, e mosto cotto, regalato con Alice di Cadaches, e limoni tagliati attorno, con suo condimento sopra. p. 1

2 Trè Cedri canditi, regalati con sei pezzi di Pistacchiati di più colori attorno. p. 1

3 Bottarga tagliata minuta, con oglio, e pepe sopra, con sugo di melangole sopra scalda viuande. p. 1

4 Scaroloni di Pasta fritti, seruiti con zuccaro, e mele di Spagna sopra. p. 1

5 Sei Truotte marinate, con salsa reale, e limoni tagliati minuti sopra, regalate con limoni tagliati, e pasta di marzapane in forma di Pesci attorno. p. 1

6 Vna Torta di Conserua di Pera, con zuccaro sopra. p. 1

7 Vn Pasticcio di vn Cefalo grosso, con verdura attorno, di basso rileuo. p. 1

8 Due Dentali grossi, coperti con gelo di più colori. p. 1

9 Mangiar bianco fatto con latte di mandole, zuccaro, e farina di Riso, con polpa di Luccio, & acqua rosa dentro, in forma di Delfino, regalato di detto bianco mangiare, in forme di Pesci attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Cescio in minestra, con agli, e Castagne dentro.

1 VNa Torta di Spinaci, con pignuoli, e passerina dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Vna suppa con vin bianco amabile, con Piccadiglio di polpa di Pescio senza spine, e latte, & fegati di diuersi Pesci dentro, seruita con zuccaro, e cannella sopra. p. 1

3 Vna testa d'Ombrina grossa alessa, seruita con oglio, pepe, e sugo d'agresta sopra, con herbette buone. p. 1

Sapor bianco con mandole ambrogine in tondi sei.

4 Sei Calamari grossi ripieni, in Pottaggio, con pignuoli, e passerina dentro, & alligati con latte di mandole, regalati, con paste passate per la seringa, e fritte, con zuccaro sopra attorno, con limo-

ni tagliati. p. I

5 Dodici Polpettoni ripieni di polpa di diuersi Pesci senza spine, e sottestati, con diuersi frutti dentro, & alligati con latte di pignuoli, e regalati con paste, e limoni tagliati attorno. p. I

6 Sei Linguatte ripiene, con la polpa di dette, e con altra di diuersi Pesci in Piccadiglio, con pignuoli, e passerina, con nosci, e mandole soppeste dentro, con herbette buone, pan grattato, e spetie a bastanza, e sottestate con buon oglio, seruite con paste, e limoni tagliati attorno. p. I

7 Sarde, e Trigliette in carta arosto, seruite con melangole, e limoni tagliati attorno. p. I

8 Sei Orate grosse arosto, seruite con salsa reale, & limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. I

9 Vn Pasticcio d'Anguilla grossa in pezzetti, con Tarantello dissalato, e Tartuffoli dentro, con spetie a bastanza, & altri diuersi regali, seruito con zuccaro sopra. p. I

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande, e sei piccole.

1 VNa Crostata di Cõserua di Cotogni, seruita con zuccaro sopra. p. I

2 Sardine, cioè Alicette fritte, con Gambarelli di mare fritti attorno, con Tortelletti fritti, ripieni di Marzapane, con zuccaro sopra, attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. I

3 Sei Pasticcetti con polpa di Dentale in pezzetti dentro, con Paueraccie senza scorza, e Codette di Gambari, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, & altri regali, seruiti con zuccaro sopra. p. I

4 Dodici Triglie di mezza libra l'vna fritte, regalate con Tortelletti, melangole, e limoni tagliati attorno. p. I

5 Sei Linguatte, cioè sfoglie fritte, regalate con paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p. I

6 Vn Pasticcio grande con Piccadiglio di polpa di diuersi Pesci senza spine, con Pignuoli, e Passerina, e Tarantello dissalato dentro, con Cardi teneri, e Tartuffoli, con scorza di Cedro candita, e latte, e fegati di Pescio, con Codette di Gambari, e spetie a bastanza, seruito con zuccaro sopra. p. I

7 Vn'Ombrina grossa arosto al forno, e lardata, con Alici, e Tarantello dissalato, seruita con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con dodici Pasticcetti di boccone, & limoni tagliati attorno. p. I

8 Lampredozze di fiume ventiquattro fritte, seruite con Paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. I

9 Sei Cefali fritti, regalati di dodici Granci teneri fritti attorno, con paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p. I

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette alli Conuitati.

1 VNa Crostata di pasta di Genoua, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Ostraghe nella scorza numero 50. p.1
3 Aloguste con suo condimento nelle scorze, numero 2. p.1
4 Tartuffoli attartuffolati. p.1
5 Maroni arosto, con sale, e pepe sopra. p.1
6 Carcioffi teneri dodici, con sale, e pepe in tondi. p.1
7 Vliue di Bologna. p.1
8 Vua fresca bianca. p.1
9 Mela Appie sciroppate seruite in vn lauoro di Pasta di zuccaro, con diuersi compartimenti, con anici confetti sopra. p.1
10 Cotognata in scatoloni due grandi. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate saluiette, e Touaglia, e posto le Confettioni, e canditi a beneplacito, e dato li steccadenti in mazzetti di fiori quanti Conuitati saranno alla mensa.

Lista seconda da magro. Cap. XXVI.

Pranso alli 12. Marzo 1623. a vn Piatto seruito in Roma, in Piatti reali, e mezzi reali, con ventiquattro viuande di Cucina, e quarant'otto di Credenza, & le Confettioni.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li Tondi delle Viuande che anderanno fatti.

1 RIcotte fatte con latte di mandole, e brodo di Luccio, con farina di Riso, zuccaro, & acqua rosa dentro, seruite con zuccaro sopra. p.1
2 Alici tramezzate con Aringhe, regalate di Crostini di Cauiale di Ferrara attorno, con limoni tagliati. p.1
3 Vna Torta di Pistacchiati di più colori. p.1
4 Sei linguatte marinate con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, regalate con Tortelletti di Marzapane, e limoni tagliati attorno. p.1
5 Tortelletti ripieni con Mela sciroppate, e fritti, seruiti con Mel di Spagna, e zuccaro sopra, & attorno. p.1
6 Dodici Truotte accarpionate, regalate con limoni tagliati, e rosette di Marzapane attorno. p.1
7 Vn lauoro di Pasta in forma di Alberinto, alto come il Pasticcetto di boccone, ripieno con Conserua di Cedro, e con diuersi frutti sciroppati, e bianco mangiare, seruito con Anici di mezza coperta, &

fulignata sopra, con vna Guglietta in mezzo di detta Pasta. p. 1
8 Due Cefali grossi arosto, seruiti con salsa bastarda, e zibibo senz' ossi sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1
9 Vna Spigola grossa salpimentata, coperta con stringhette di Gelo di più colori, regalata con detto Gelo à Gugliette, & in fette di scorza di limoni attorno. p. 1
10 Vn Pasticcio di vna Migliaccina grossa, in forma di Delfino, seruito con verdura attorno. p. 1
11 Mangiar bianco con polpa di Pesce Cappone dentro, in forma di Sirena, regalato di detto, in forme di Mascheroni attorno. p. 1
12 Vn Lion pardo di pasta finta di Marzapane à giacere, riguardante verso le sopradette viuande. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Minestra bianca con Marzapane dentro.

1 VNa Torta di bianco magnare, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Polpettone a Peretta di Piccadiglio di diuersi Pesci senza spine, & alligate con latte di pignuoli, seruite con cannella sopra, con paste alla Napoletana fritte, con zuccaro sopra, & limoni tagliati attorno. p. 1
3 Due Rombi grossi a bruetto alla Venetiana, con pignuoli, e passerina, & altri diuersi frutti dentro, con vino bianco, spetie, e zafferano a bastanza, seruiti con detti regali sopra, e con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
4 Vna testa di Storione alessa, seruita con verdura sopra, & attorno. p. 1
Sapor bianco con mandole ambrogine in tondi sei.
5 Due Ombrine di libre cinque l'vna alesse, coperte con Cauolo fiore, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
6 Vn Polpettone all'Inglese, con Piccadiglio di diuersi Pesci senza spine dentro, con Tarantello dissalato, e scorza di Cedro candita, e fiorito con Cocuzzata di Genoua, e pignuoli ammollati in acqua a bastanza, seruito con paste fritte, e limoni tagliati attorno. p. 1

Seconda portata di Cucina.

7 SArde arosto su li carboni alla marinaresca seruite calde, con oglio e sugo di melangole sopra, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
8 Trippe di Arzilla grossa in Pottaggio, con latte, e fegato di diuersi Pesci dentro, con vin amabile, pignuoli, e passerina, con herbette buone, e spetie a bastanza, seruite con pane in fette sotto, e con paste, & limoni tagliati attorno, & alligate con latte di mandole, o di pignuo-

gnuoli a beneplacito. p.1

9 Bragiuole di Dentale arosto su la graticola, seruite con salsa di mosto cotto, con mandole monde, e zibibo senz' ossi sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p.1

10 Vno Scorfano grosso stufato con diuersi frutti dentro, seruito con detti frutti sopra, e con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

11 Trè Palamide grosse arosto su la graticola, seruite con salsa, pignuoli, e passerina sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

12 Vn Pasticcio di Polpettoni ripieni di polpa di Dentale, con Tarantello dissalato, pignuoli, e passerina dentro, con Tartuffoli, e Codette di Gambari, seruito caldo, con zucccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande, e sei piccole.

Terza portata di Cucina.

1 VN Tortiglione, con pignuoli, e passerina, e Mela tagliate minute dentro, con zuccaro, e cannella, seruito con zuccaro sopra. p.1

2 Granci teneri ventiquattro fritti, regalati con Tortelletti ripieni, con Mela sciroppate, e fritti, con zuccaro sopra attorno, con melangole, e limoni tagliati. p.1

3 Pescio Agucchia fritto, regalato con spannocchie, e Gambarelli di mare fritti, attorno, con detti Tortelletti, melãgole, & limoni tagliati. p.1

4 Diciotto Pasticcetti ripieni con Conserua di Pera, impastati con oglio, & zuccaro dentro, seruiti con vn lauoro di pasta sopra, con zuccaro a bastanza. p.1

5 Maccarelli fritti, regalati, con Tortelletti, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

6 Vno Storioncello di libre sedici arosto al forno, e lardato con Tarantello dissalato, & Alicette, con garofani dentro, seruito con salsa di mosto cotto, e vin forte, con zuccaro dentro, con prugne, e visciole secche, rinuenute in detta salsa sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p.1

Quarta portata di Cucina.

7 SEi Pasticcetti di Piccadiglio di Pescio, con latte di Ombrina, Codette di Gambari, e Tartuffoli dentro, con Tarantello dissalato, e spetie a bastanza, seruiti con zuccaro sopra. p.1

8 Lampredozze di Tiuoli fritte, regalate di dodici frittelle di Pescio ignudo attorno, con melangole, e limoni tagliati. p.1

Ar-

9 Arzillette dodici fritte, cioè razzette, seruite con agliata, in sei cassettine di pasta attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1

10 Vn Pasticcio grande ouato, con l'istessi regali dentro delli sopradetti Pasticcetti di Piccadiglio, con scorza di Cedro, e Cardi teneri di più dentro, seruito con zuccaro sopra. p. 1

11 Sei Porcellette fritte, regalate con saluia fritta attorno, con melangole, paste, & limoni tagliati. p. 1

12 Dodici Carpioncini del Lago di Sora fritti, regalati cô latte d'Ombrina fritto attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche sei.

1 VNa Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Vna suppa di Prugnuoli già secchi, e rinuenuti in acqua, e cotti nell'istessa, con suo condimento, seruiti con Pane sotto. p. 1

3 Cinquanta Ostraghe in diciotto scorze, seruite con oglio, pepe, e sugo di limoni sopra, con Melangole attorno. p. 1

4 Bottarga tagliata minuta, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con scaldauiuande sotto. p. 1

5 Vna suppa con Telline, e Paueraccie senza scorza, con vin bianco amabile dentro, con fette di pane brustellite sotto. p. 1

6 Gambari con scorza di acque dolci, con pepe, & aceto sopra. p. 1

7 Due Alogufte doppo cotte, seruite nella scorza, con oglio, pepe, & aceto sopra. p. 1

8 Pattelle arosto su la Graticola, con oglio, e pepe, con sugo di melangole sopra. p. 1

9 Cannelle, cioè Cappe longhe arosto, con oglio, pepe, & sugo di melangole sopra. p. 1

10 Cappe di San Iacopo arosto, con suo condimento sopra. p. 1

11 Cardetti di Mare, con loro condimento sopra. p. 1

12 Granceuole nella scorza, con suo condimento sei. p. 1

Terzo seruitio di Credenza.

Si potranno mutare le saluiette à beneplacito.

1 VNa Crostata di Conserua di Persiche, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Tartuffoli attartuffolati. p. 1

3 Carcioffi teneri attartuffolati. p. 1

4 Sparagi con fette di pane brustellite sotto, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p. 1

Ma-

5 Maroni arosto, con pepe, sale, e sugo di melangole sopra. p. 1
6 Vliue di Romagna, con oglio, & aceto sopra. p. 1
7 Pera Carouelle, e Mela Appiolone. p. 1
8 Finocchi freschi, con Gambi dodici. p. 1
9 Fichi secchi, regalati con Mandole monde, e zibibo, con zuccaro sopra attorno. p. 1
10 Mela, e Pera sciroppate, con Confetti piccoli sopra. p. 1
11 Cotognata in sei Barattoli di vetro. p. 1
12 Vua bianca fresca, e conseruata con verdura sotto. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e Touaglia, e poste le Confettioni in dodici Tazze d'Argento, vna per sorte, è Canditi di diuerse sorti in due Piatti Reali, e doppo seruite dette Confettioni, posto li steccadenti lauorati sopra vna Sottocoppa d'argento indorata, num. sei.

Lista terza da magro. Cap. XXVII.

Pranso alli 15. Marzo 1618. à vn Piatto in luogo penurioso di buoni pesci, con sedici Viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti Mezzani.

Primo seruitio di Credenza.

1 TArantello dissalato in fette, regalato con Anguille dissalate in rocchietti attorno, con limoni tagliati, & suo condimento sopra. p. 1
2 Dodici Pera candite, regalate di dodici Pignoccati attorno, con saluietta bianca sotto. p. 1
3 Pasta à vento fritta, con Tortelletti ripieni con pasta di Marzapane, seruiti con Mele, e zuccaro sopra. p. 1
4 Sei Barbi più grossi che di libra, di Fiume di Monte, marinati, con aceto bollito, con zuccaro, pignuoli, e passerina dentro, seruiti con detto marinato sopra, con Stellette di pasta di Marzapane, e limoni tagliati attorno. p. 1
5 Vn lauoro di Pasta in forma d'Aquila, con diuersi compartimenti nel Petto di detta, ripieno, con diuersi frutti sciroppati, seruito con zuccaro sopra. p. 1
6 Due Lucci grossi accarpionati, seruiti con limoni tagliati minuti, con zuccaro sopra, con Paste, & limoni tagliati attorno. p. 1
7 Vn Pasticcio di vn Luccio grosso in forma di Delfino, seruito con verdura attorno. p. 1
8 Bianco Mangiare con latte di Mandole, e polpa di Luccio dentro, con farina di Riso, zuccaro, & Acqua rosa, in forma di Pescio grande, e regalato di detto in forma di Nicchi attorno. p. 1

Pri-

Primo seruitio di Cucina.

Luppoli con latte di Mandole, e di Pignuoli in Minestra.

1 VNa Torta con fette di Tarantello dissalato, cotto in vin bianco, e mosto cotto, tramezzato con zibibo senz'ossi, e Mela in fette dentro, con zuccaro, e cannella, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Vna suppa con polpa di Luccio, in Piccadiglio, senza spine, fatta in Pottaggio, con vin bianco amabile, con latti, e fegati di Luccio dentro, seruita con fette di pane brustellite sotto, con zuccaro, e cannella sopra, e sugo di melangole. p. 1

3 Vn Luccio grosso alesso, coperto con vna lenticchiata cotta, con Tarantello dissalato, e Luccio sfumato dentro, con suo condimento, seruita con pepe a bastanza sopra. p. 1

Agliata in tondi sei.

4 Trè Tinche in Pottaggio, con cipollette soffritte, con herbette buone dentro, con diuersi frutti, e spetie a bastanza, seruite con detti regali sopra. p. 1

5 Dodici bragiuole di Luccio arosto, con pitartima sopra, seruite con salsa di agresta, e mosto cotto, pignuoli, e passerina sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Anguilla grossa in rocchietti arosto, allo spedo, seruita con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, con paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p. 1

7 Trè Tinche ripiene, con nosci, e mandole soppeste, pane grattato, con herbette buone, e polpa di Lucci battuta con vn poco di Tarantello dentro, arosto su la graticola, seruite con salsa, con mosto cotto, e zibibo senz'ossi sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vn Pasticcio di Anguilla grossa in pezzi, con Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, con pignuoli, e passerina, Codette di Gambari, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata grande in piatto reale.

1 VN Tortiglione di Mela Appiolone, con zuccaro, e cannella dentro, seruito con zuccaro sopra. p. 1

2 Lasche fritte, regalate di Tortelletti fritti ripieni, con Cesci pesti, con zuccaro, e spetie a bastanza dentro, con melangole tagliate attorno. p. 1

3 Pasticcetti sedici, con Cotogni sciroppati dentro, seruiti con vn lauoro di pasta, con zuccaro sopra. p. 1

4 Luccetti fritti, regalati con Ceriuolette fritte attorno, con melangole, paste, & limoni tagliati. p.1

5 Barbetti fritti, regalati con peretta di Ranocchi fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p.1

6 Vn Pasticcio con Piccadiglio di Luccio, e di Anguilla grossa, con Tarantello dissalato dentro, con pignuoli, e passerina, Codette di Gambari, peretta di Ranocchi, Tartuffoli, e Cardi teneri, con spetie a bastanza, seruito con zuccaro sopra. p.1

7 Trè Tinche grosse spaccate, e fritte, seruite con paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p.1

8 Vn Luccio grosso arosto allo spedo, lardato con Tarantello, & Alicette senza spine, seruito con salsa di agresta, e mosto cotto, con limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette à beneplacito.

1 VNa Crostata di mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Tartuffoli attartuffolati. p.1

3 Sparagi seruiti con fette di pane brustellite sotto, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p.1

4 Gambari di acque dolci cinquanta, con oglio, & aceto, con pepe sopra. p.1

5 Cardi, e Carcioffi teneri, con sale, e pepe. p.1

6 Vliue di Cortona, con oglio, & aceto sopra. p.1

7 Pera, e Mela di più sorte. p.1

8 Mela sciroppate, con zuccaro, & Anici di mezza coperta sopra. p.1

9 Cotognata in scatole sei. p.1

10 Vua bianca, e negra. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Cõfettioni, e canditi a beneplacito, e steccadenti lauorati in sei fette di limoni.

Lista quarta da magro. Cap. XXVIII.

Pranso alli 20. Marzo 1620. a vn Piatto, nell'Vmbria a Fermo, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in piatti reali.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno tondi di tutte quelle viuande che anderanno fatti bisognando.

1 VN vaso inuetriato grande con diuersi frutti canditi dentro, con pezzi di Cedrati attorno. p.1

Ali-

2 Alici tramezzate con Tarantello, e fette di limoni, con Crostini di Cauiale attorno. p. 1

3 Dodici Truotte di mezza libra l'vna marinate, con salsa di mosto cotto, con agresta dentro, con prugne secche bollite in detta salsa sopra, con zuccaro, regalate con paste di marzapane, e limoni tagliati attorno. p. 1

4 Vna Torta di bianco mangiare marzapanata, seruita con fiori, & altre verdure attorno, con zuccaro sopra. p. 1

5 Due Dentali, coperti con gelo di più colori. p. 1

6 Vn Pasticcio di vn Cefalo grosso, seruito con verdura attorno. p. 1

7 Diuersi lauori di paste ripieni, con Conserua di Mela Cotogne fatti da Monache in diuerse forme. p. 1

8 Mangiar bianco in forma di Gambaro lione, regalato di detto biancomangiare in forme di Pignoccati, & voua fatte di detto attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Minestra bianca con latte di mandole, e zuccaro.

1 VNa Torta di Cescio infranto, doppo cotto, con zuccaro, e spetie dolce a bastanza dentro, seruita con zuccaro sopra, e Mela sciroppate dentro. p. 1

2 Polpettine a peretta con latte, & voua di Rombi dentro, alligate con latte di pignuoli, con passerina, e pignuoli dentro, e paste fritte attorno. p. 1

3 Vn Rombo di libre 15. alesso, regalato con Cauolo fiore, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p. 1

4 Vna Spigola grossa alessa in vin bianco, inuolta in fette di Tarantello attorno, seruita con oglio, pepe, e sugo di limoncelli sopra, con detto Tarantello, e fette di limoni attorno. p. 1

Sapor bianco in sei tondi.

5 Dodici Polpettoni ripieni di polpa di Dentale grosso, e sottestati con diuersi frutti intieri, & in fette dentro, seruiti con detti frutti sopra, con spetie a bastanza, con paste fritte, con zuccaro sopra, & limoni tagliati attorno. p. 1

6 Triglie, e Sarde in carta arosto, seruite con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

7 Dodici Orate di mezza libra l'vna arosto, seruite con salsa di mosto cotto, & agresta bollita, con zibibo senz'ossi sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vn Pasticcio di bragiuole di Dentale, lardate con Tarantello dissalato, con Tartuffoli, e Cardi teneri dentro, con Codette di Gambari, pignuoli, e passerina, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata grande, e sei piccole.

1 VN Tortiglione con Mela rose, tagliate minute, pignuoli, e passerina dentro, con zuccaro, e cannella, seruito con zuccaro sopra. p. 1

2 Calamaretti fritti, regalati con Gambarelli di mare fritti, attorno, con herbette fritte, e con melangole, paste, & limoni tagliati attorno. p. 1

3 Sedici Pasticcetti con Conserua di Cotogni, seruiti con fulignata sopra, e zuccaro attorno. p. 1

4 Dodici Triglie di mezza libra l'vna fritte, regalate con saluia fritta, paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p. 1

5 Vn Pasticcio di Piccadiglio di diuersi Pesci senza spine, con latte, e fegato di Rombi dentro, con Codette di Gambari, peretta di ranocchi, e Tarantello dissalato, e con altri diuersi regali, seruito con zuccaro sopra. p. 1

6 Vn Dentale grosso arosto allo spedo, e lardato con Alice, e Tarantello dissalato, seruito con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1

7 Sei Linguatte fritte, seruite con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Sei Cefali più che di libra l'vno, fritti, seruiti con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 VNa Crostata di Conserua di Pera, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Ostraghe cinquanta seruite nelle scorze, con oglio, pepe, e sugo di limoni sopra. p. 1

3 Tartuffoli attartuffolati. p. 1

4 Alogufte in pezzi, con oglio, pepe, & aceto sopra. p. 1

5 Vliue d'Ascoli, con oglio, & aceto sopra. p. 1

6 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1

7 Mandole, e pignuoli stati a molle a bastanza, tramezzati con zibibo, seruiti con zuccaro sopra. p. 1

8 Vua bianca fresca ben conseruata. p. 1

9 Pera con Mela Appie sciroppate, seruite con fulignata sopra. p. 1

10 Cotognata in barattoli sei di vetro. p. 1

Data l'acqua alle mani, e posto le Cõfettioni in Tauola in piatti con saluiette sotto, e canditi diuersi in due piatti reali, e steccadenti lauorati, sei, con mazzetti di fiori, sopra vna sottocoppa d'Argento.

Li-

Lista quinta da magro. Cap. XXIX.

Pranso alli 27. Marzo 1625. a due piatti, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza, seruito in Madrid il Giouedì Santo in Piatti mezzi reali.

Primo seruitio di Credenza.

1 BIscotti di pane di Spagna, con vino bianco di Siuiglia. p.2
2 Meloni vernacrecci tagliati in fette numero quattro. p.2
3 Atunno, cioè Tarantello in fette, tramezzato con Anguille salate, e dissalate, e cotto in mosto cotto, detto Arrope, regalato con Anchiuas attorno, con limoni tagliati. p.2
4 Due lauori di pasta di zuccaro, con molti compartimenti, in forma di rosa, ripieni, con Conserua di Cedro, e di Pera, e con Mansanas, cioè Mela Appiolone sciroppate dentro, con vna Guglietta in mezzo di detta pasta, con vna banderuola con l'arme de' Conuitati dentro. p.2
5 Dodici Linguattas, cioè sfoglie marinate, con salsa reale, e passas sopra, regalate con Tortelletti ripieni, con Conserua di Pera, e fritti, seruiti con zuccaro sopra, attorno, con limoni tagliati. p.2
6 Due piatti con mandole monde, e zibibo, cō zuccaro sopra, & attorno pezzetti di Orejones, cioè Persiche secche cotte in vino, con zuccaro dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
7 Due Pasticci grandi di Mero, qual Pesce sarà come li Dentali, ma più corto, e più largo di pancia, quali sono con polpa bianca, e poche spine, ma sono insipidi assai; si pigliano nella Siuiglia, nell'Oceano, fatti in forma di pescio, con suo condimento, seruiti con verdura attorno. p.2
8 Mangiar bianco con latte di Mandole, e polpa di Pescio Pasto, così detto in Ispagna, qual'è salato, e si dissala à più acque, fatto in forma di due Gambari leoni, cioè di Alogutte, e regalato di detto in forma di Mascheroni attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Minestra bianca con Marzapane dentro.

1 DVe Crostate di Mansanas, cioè Mela, con scorza di Cedro candita, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Riso con latte di Mandole, e zuccaro dentro, seruito con zuccaro, e cannella sopra. p.2
3 Dodici Tartarugas in Pottaggio, con pignuoli, e passerina dentro, con spetie, e Almendres soppeste, con herbette buone, cioè Pre-

Prexil dentro, seruite nella scorza, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

4 Due Cheppie, cioè Laccie, dette in Ispagna Saualos, quali sono salprese, ma grosse assai più che in Italia; fatte alesse, e coperte con broccoli di Cauoli fiori soffritti, seruiti con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con fette di Tarantello, con melangole tagliate attorno. p.2

5 Due Barbi di libre noue l'vno alessi, in vin agre, sale, & acqua, con sparagos, e Finocchietti bianchi, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con fette di Tarantello, cõ melangole tagliate attorno. p.2

6 Bragiuole di Salmone salpreso, ventiquattro; seruite con salsa reale, mandole monde, e zibibo senza vinacciuoli sopra, con paste passate per la seringa, e fritte, con zuccaro sopra attorno. p.2

7 Due Pasticci grandi ouati di Polpettoni di Salmone, dodici per Pasticcio, con Criadiglios di tierra, cioè Tartuffoli, y Alcarcioffes tierni, con sparagos dentro, con Atunno Pinnones, y Passas de Corinto, con speties a bastanza, seruiti con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate grandi in piatti reali.

1 DVe Crostate di Conserua di Pera, con Patatas dentro, che sono certe radiche che vengano di Siuiglia, e sono del gusto delle Castagne, e si cuocono sotto le bragie come quelle, e se ne fa Conserua fatte bollire nella decottione del zuccaro, come di altri frutti di Alberi, e si seruirà in altre maniere ancora, seruite dette Crostate con zuccaro sopra. p.2

2 Piscado menudo, cioè Bogas infarinata, e fritta, regalata con Calabazza, e saluia infarinata, e fritta attorno, con Tortelletti ripieni di pasta di marzapane, con zuccaro sopra, e melangole tagliate attorno. p.2

3 Trentadue Pasticcetti alla Genouese, con Conserua di Cedro dentro, & vn lauoretto di pasta in forma di rosa sopra a ciascheduno, seruiti con manà, cioè fulignata sopra. p.2

4 Anguille inuolte in ruotolo sedici, e fritte, regalate con peretta di Ranas, e Tortelletti attorno, con Naranjas, e limoni tagliati. p.2

5 Due Pasticci ouati, con Piccadiglio di Salmone fresco, cioè salpreso, con pignuoli, e passerina, scorza di Cedro candita, e Tarantello dissalato dentro, con Peretta di Ranocchi, Carcioffi, e sparagi, con spetie, e Tartuffoli, seruiti con zuccaro sopra. p.2

6 Lampredozze fritte, regalate con herbette fritte, e Tortelletti attorno, con melangole, e limoni tagliati. p.2

7 Truccias dodici più che di libra l'vna fritte, regalate con frittelle di Riso, con zuccaro sopra, attorno, con melangole, e limoni tagliati. p.2

Se-

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 DVe Crostate di Conserua di Membriglios, cioè di Mela Cotogne, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Ostraghe cento venute fresche di Siuiglia, seruite nelle scorze, con melangole attorno. p.2
3 Bottarga in fette sottili, seruita con açite, e pimenta, e sugo di melangole sopra. p.2
4 Sparagi con oglio, pepe, e sugo di limoni sopra, con fette di pane brustellite sotto. p.2
5 Carcioffi, con sale, e pepe, in tondi. p.2
6 Vliue Valentiane, cioè Açitunas. p.2
7 Pera, e Mela con verdura sotto. p.2
8 Torrone di Alicantera pezzi grandi sei. p.2
9 Vua bianca, e negra conseruata fresca. p.2

Data l'acqua alle mani con palillos dodici in ruediçillas, cioè in fette dodici di limoni.

Lista festa da magro. Cap. XXX.

Pranso alli 28. Marzo 1628. à vn Piatto, seruito in Ferrara in Piatti reali, e mezzani, con ventiquattro Viuande di Cucina, e ventiquattro di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Alici, e Tarantello in tondi numero 4. Crostini di Cauiale di Storione in tondi numero 4.

1 BIscotti di pane di Spagna, tramezzati con Cantucci Pisani, con saluietta sotto. p.1
2 Prugne di Genoua candite, con saluietta sotto. p.1
3 Quattro Cedri canditi regalati di Cedrati canditi, toccati con oro attorno. p.1
4 Vna Torta di Pistacchiati di più colori, con dodici Pignoccati attorno. p.1
5 Quattro vasi di vetro con diuersi frutti canditi dentro, & attorno sei vasetti di vetro, d'agro di Cedro. p.1
6 Carpioni accarpionati, e passati per salsa reale, regalati con paste di Marzapane, in forma di diuersi Pesci, toccati con oro, e limoni tagliati attorno. p.1
7 Vn Pasticcio di vn Luccio grosso in forma di Delfino, con vn Cupido

pido in piedi sul dorso, con l'arco, e dardi nel Carcasso, toccato con oro, & Argento. p.1

8 Vna Truotta di sedici libre salpimentata, con saluietta sotto, regalata con sei vasetti di pasta ripieni di sapor di Co ogni, tramezzati con paste di marzapane, in forma di rose attorno, toccato con oro ogni cosa. p.1

9 Quattro Dentali coperti con gelo di colori diuersi, regalati con Gugliette di detto gelo, e paste di marzapane attorno. p.1

10 Mangiar bianco, con polpa di Lucci dentro, in forma di Delfino, con vna statuetta a sedere sul dorso di detto Delfino, con l'arme del Conuitato principale in mano. p.1

11 Due statuette di pasta di zuccaro, alte due palmi e mezzo, vna Abondanza con il Corno con fiori, e Pomi dentro, e l'altra Trionfo de grandi, posta su le teste della tauola a Capo nel primo luogo. p.2

12 Due altre statuette simili di grandezza alle sopradette, cioè vna Vittoria, & vna Fortuna, poste su le teste da piedi alla tauola. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Minestra di prugnuoli con pane sotto.

1 VNa Torta di bianco mangiare marzapanata, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Suppa con latte di Storione in pezzetti, e con fegati di Lucci, e Paueraccie senza scorze, con Maluagia amabile dentro, seruite in piatti mezzani sei, con zuccaro, e cannella sopra. p.1

3 Quattro Truotte alesse, coperte con sparagi, e funghi dissalati di Genoua, con paste, e limoni tagliati attorno, seruite in piatti mezzani quattro, con spetie, e sugo di melangole sopra. p.1

4 Storione alesso libre vētiquattro, seruito in piatti mezzani quattro, con verdura sopra, e suo condimento. p.1

Sapor di visciole, e sapor bianco in tondi quattro.

5 Polpettoni ripieni di Storione ventiquattro, alligati con latte di pignuoli, con passerina, e pignuoli, & altri diuersi frutti dentro, seruiti in quattro piatti mezzani, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

6 Rombi in Pottaggio, alligati con latte di mandole, quattro, seruiti con paste, e limoni tagliati attorno in piatti quattro mezzani. p.1

Seconda portata delli primi seruitij di Cucina.

7 VNa Truotta grossa alessa seruita in bianco, con saluietta sotto, e fette di Tarantello attorno. p.1

8 Linguatte ripiene otto sottestate, e seruite in quattro piatti mezzani, con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra. p.1

An-

9 Anguille grosse di Comacchio quattro in rocchietti arosto, cō crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, seruite in quattro piatti mezzani, con melangole, e limoni tagliati attorno, con paste reali. p.1
10 Orate, e Triglie grosse arosto, otto dell'vna, & otto dell'altra sorte, seruite con salsa di Agresta, e mosto cotto, con pignuoli, e passerina dentro, seruite in quattro piatti mezzani, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
11 Carpioni otto arosto su la graticola, seruiti in quattro piatti mezzani, con salsa reale, e limoncelli tagliati sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
12 Pasticcetti mezzani ouati di Storione, in bocconi, e latte di detto, con codette di Gambari, prugnuoli, e Tartuffoli dentro, seruiti in piatti mezzani quattro, con vn lauoro di pasta con l'arme del Conuitato sopra, con zuccaro. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'insalata grande con l'arme del Conuitato, e diuerse statuette dentro, e quattro insalatine in tondi.

1 QVattro Crostate di Conserua di Cedro seruite in quattro piatti mezzani, con zuccaro sopra. p.1
2 Calamaretti fritti, regalati con ventiquattro Granci teneri fritti attorno, con paste ripiene di Conserua di Cotogni, a stellette, e rose, & altri diuersi modi, in quattro piatti mezzani, con melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
3 Otto linguatte fritte, regalate con dette paste, melangole, e limoni tagliati attorno, in quattro piatti piccoli. p.1
4 Pasticcetti ventiquattro più grossi che di boccone, di Conserua di Cedro, e Cocuzza di Genoua candita, tagliata minuta, seruiti in quattro piatti mezzani, con vn lauoro di pasta sopra, con zuccaro. p.1
5 Trigliozze fritte ventiquattro, regalate con Lampredozze fritte, con paste, melangole, & limoni tagliati, in quattro piatti mezzani attorno. p.1
6 Vna Porcelletta di ventiquattro libre arosto al forno, e lardata con Tarantello dissalato, e scorza di Cedro candita, doppo cotta, seruita con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, seruita in Nauicella grande d'Argento, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

Seconda portata delli secondi seruitij di Cucina.

7 VEntiquattro Gouetti di mezza libra l'vno fritti, regalati di latte di Storione fritto attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati, seruiti in quattro piatti mezzani. p.1

8 Dodici Truotte di libre due l'vna fritte, seruite in quattro piatti mezzani, con paste, e saluia fritta, con melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Quattro Pasticci ouati, con Piccadiglio di Storione, Tarantello dissalato, Carcioffi teneri, e punte di sparagi, Tartuffoli, e prugnuoli dentro, con pignuoli, e passerina, scorza di Cedro candita, codette di Gambari, con spetie a bastanza, seruiti in quattro piatti mezzani, con vn lauoro di pasta, con zuccaro sopra. p.1

10 Otto Carpioni di trè libre l'vno fritti, regalati con herbette fritte attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati, seruiti in quattro piatti mezzani. p.1

11 Ventiquattro libre di Storione in quattro pezzi lardati cō Tarantello, e scorza di Cedro a lardelli, arosto allo spedo, seruito in quattro piatti mezzani, con salsa reale, e limoni tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

12 Quattro Cefali grossi fritti, regalati di Zingarini ventiquattro fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati, seruiti in quattro piatti mezzani, cioè Luccetti piccoli. p.1

Si muteranno le saluiette bianche.

Secondo seruitio di Credenza.

1 QVattro Crostate di Conserua di Pera, seruite in quattro piatti, con zuccaro sopra. p.1

2 Ostraghe nella scorza, con suo condimento cinquanta in ventiquattro scorze, seruite in quattro piatti piccoli, con melangole, & limoni tagliati attorno. p.1

3 Cauoli fiori, con suo condimento, in quattro piatti piccoli, con melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

4 Quattro Aloguste con suo condimento, seruite in quattro piatti nella scorza. p.1

5 Grancipori dodici, seruiti nelle scorze con suo condimento, doppo cotti, in quattro piatti piccoli. p.1

6 Cappe di san Iacopo arosto su la graticola, con suo condimento, seruite in quattro piatti piccoli numero 48. con melangole tagliate attorno. p.1

7 Sparagi arosto, seruiti con fette di pane brustellite sotto, con oglio, e sugo di melangole sopra, in quattro piatti piccoli, con melangole tagliate attorno. p.1

8 Vliue di Bologna con suo condimento sopra, seruite in quattro piatti piccoli, con limoni tagliati attorno. p.1

9 Carcioffi venuti di Genoua dodici, seruiti in quattro piatti con sale, e pepe in tondi. p.1

Fi-

10 Finocchi di Bologna venti quattro in quattro piatti. p. 1

11 Pera Carouelle, con saluiette sotto doppo riscaldate, seruite in quattro piatti piccoli. p. 1

12 Vua bianca fresca, con saluiette sotto, e con verdura, e fiori attorno, seruita in quattro piatti. p. 1

13 Pera sciroppate, seruite in quattro piatti piccoli, con suo gelo sopra, e con Anici confetti sopra. p. 1

14 Barattoli otto trà gelo di Cotogni, e Cotognata, seruiti in quattro piatti, con saluiette sotto. p. 1

15 Quattro scatole di Confetti piccoli muschiati, seruite con saluiette sotto in quattro piatti. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni di più sorti in tauola in dodici bacili grandi d'Argento indorati, cô diuerse statuette in cima a ciaschedun bacile con l'arme del Conuitato in mano a dette statuette, e similmente sopra a quattro bacili di diuersi canditi, e doppo seruite dette Confettioni, posto quattro steccadenti lauorati con quattro mazzetti di fiori sopra a quattro Sottocoppe d'Argento indorate.

Lista settima da magro. Cap. XXXI.

Cena alli 28. Marzo 1628. a vn Piatto, seruita in Ferrara in Piatti reali, e mezzani, con venti Viuande di Cucina, e venti di Credenza, con due Scalchi, e due Trincianti, e fu seruita due volte, ma variata, si come il sopradetto Pranso pur fu seruito due volte variato di Viuande.

Primo seruitio di Credenza.

Quattro insalate in tondi, d'herbe cotte, e crude ben accommodate.

1 VNa insalata grande con diuerse statuette dentro di rileuo, e di basso rileuo. p. 1

2 Pistacchiati, e Pignoccati, con saluietta sotto. p. 1

3 Bottarghe tagliate sottili in tondi quattro, con melangole, e limoni tagliati attorno, & in mezzo vn piatto grande. p. 1

4 Vna Truotta grossa salpimentata, con saluietta sotto, seruita con sei vasetti di pasta ouati, con sapor di visciole dentro, con fulignata sopra a detto sapore. p. 1

5 Vliue di Bologna con Capparini di Genoua attorno, con limoni tagliati in tondi quattro, & in mezzo vn piatto grande. p. 1

6 Sei Truotte marinate, con salsa reale, con zibibo senz'ossi sopra, con paste di zuccaro in diuerse forme attorno, e limoni tagliati. p. 1

7 Vn Pasticcio di vn Cefalo grosso, in forma di Storione, toccato

con oro, con verdura attorno. p.1

8 Quattro Carpioni accarpionati, seruiti con salsa di agresta, e mosto cotto, con Cappari di Genoua sopra, con paste di zuccaro, & limoni tagliati attorno. p.1

9 Vna Guglietta di gelo, regalata di detto gelo di più colori attorno, con sei Orate sotto. p.1

10 Mangiar bianco in forma di Sirena, con l'arme del Conuitato sopra, & attorno detto bianco mangiare in forme di Pignoccati, e Mascheroni. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Minestra bianca con Pistacchiati, e Marzapan dentro.

1 VN Tortiglione con pasta di Marzapan dentro, seruito con zuccaro sopra. p.1

2 Vn Piccadiglio di polpa di Storione, con fegati di Lucci, e latte di detto Storione, seruito con fette di Pane sotto, con paste, & limoni tagliati attorno. p.1

3 Quattro Rombi in Pottaggio, con Carcioffi teneri, e punte di sparagi dentro, con diuersi frutti, e spetie a bastanza, & alligati con latte di mandole ambrogine, seruiti con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

4 Storione alesso libre dodici, seruito con verdura sopra, con oglio, pepe, e fugo d'agresta. p.1

Sapor di Mandole in Tondi quattro.

5 Vna Truotta grossa alessa, coperta con finocchietti bianchi, e punte di sparagi, seruita con oglio, pepe, e fugo di agresta sopra. p.1

6 Otto Polpettoni di Piccadiglio, con scorza di Cedro candita dentro di polpa di Storione, e fioriti, con Pignuoli, e Cocuzzata di Genoua à datetti sopra, seruiti con Paste, & limoni tagliati attorno. p.1

Seconda portata delli Primi seruitij di Cucina.

7 TRiglie dodici di mezza libra l'vna arosto, seruite con salsa reale, pignuoli, e passerina sopra, con Paste, & limoni tagliati attorno. p.1

8 Otto Orate grosse arosto, seruite con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con Paste, & limoni tagliati attorno. p.1

9 Anguille grosse di Comacchio, arosto, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella sopra, regalate di quattro Anguille sfumate arosto, attorno, con Paste, melangole, e limoni tagliati. p.1

10 Vn Pasticcio grande ouato, con polpettoni di Storione ripieni dentro, con fegato, e latte di detto, con Tartuffoli, e prugnuoli, & altri regali, seruito con zuccaro sopra, con vn lauoro di Pasta, con l'Arme del Conuitato sopra. p.1

Se-

Secondo seruitio di Cucina.

1 VNa Crostata di Cocuzzata di Genoua, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Gouetti fritti, regalati con Lampredozze fritte attorno, con Paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
3 Granci teneri ventiquattro fritti, regalati di Gambarelli di Mare fritti, attorno, con saluia fritta, e Paste di Getto fritte, con zuccaro sopra, con melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
4 Sedici Pasticcetti con Conserua di Cotogni e scorza di Cedro candita dentro, seruiti con vn lauoro di Pasta, con zuccaro sopra. p.1
5 Carpioni sei fritti, regalati con Paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p.1
6 Bragiuole grandi di Storione, lardate con Tarantello arosto, seruite con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p.1

Seconda portata delli Secondi seruitij di Cucina.

7 VN Pasticcio grande con Piccadiglio di Storione, e latte di detto dentro, con scorza di Cedro, codette di Gambari, Prugnuoli, e Tartuffoli, & altri regali, seruito con zuccaro sopra. p.1
8 Linguatte otto fritte, regalate di Gambarelli, cioè Spannocchie fritte attorno, con Paste, melangole, e limoni tagliati. p.1
9 Otto Truotte fritte passate per salsa reale seruite con detta salsa, con Capparini di Genoua sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p.1
10 Storione libre dodici arosto allo spedo, seruito con salsa di agresta, & vliue senz'ossi sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 VNa Crostata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Ostraghe nella scorza, con melangole tagliate attorno, cinquanta in ventiquattro scorze. p.1
3 Tartuffoli attartuffolati, con melangole attorno. p.1
4 Cauolo fiore, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con fette di pane brustellite sotto. p.1
5 Trè Aloguste con suo condimento nelle scorze. p.1
6 Sparagi alessi, seruiti con oglio, sale, e pepe, con sugo di melangole sopra, con fette di pane brustellite sotto. p.1

Cap-

7 Cappe di san Iacopo arosto su la graticola, con oglio, pepe, & agresta sopra, o sugo di limoncelli. p.1
8 Vliue di Romagna, con oglio, & aceto sopra. p.1
9 Finocchi di Bologna. p.1
10 Vua fresca bianca, e negra. p.1
11 Pera sciroppate, con Anici di mezza coperta sopra. p.1
12 Cotognata in barattoli otto di vetro. p.1
13 Si seruiranno quattro sorte di confetti in piatti mezzani, con saluiette sotto, che saranno quattro Conuitati. p.16

Data l'acqua alle mani, e posto quattro steccadenti con quattro mazzetti di fiori sopra a quattro tazze d'Argento indorate, e la detta lista si potrà seruire a sei Conuitati bisognando, con aggiungere quelle viuande che più alle sopradette bisogneranno.

Lista prima del Mese di Aprile. Cap. XXXII.

Pranso alli 3. di Aprile 1625. a vn Piatto da grasso, seruito in Roma con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in piatti reali, e mezzani.

Primo seruitio di Credenza.

1 Fiorita regalata di Ricotta, passata con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Voua monde alquanto tenere, seruite con fiori diuersi sopra. p.1
3 Vn prosutto di montagna cotto in latte, con gelo di chiara d'voua sopra, regalato di sopprestate di Nola in fette attorno. p.1
4 Vna Torta bianca di Monache, regalata con Gelsomini di Spagna sopra, & attorno. p.1
5 Due Capponi salpimentati con poluere di Mostacciuoli fini, coperti con stringhette di gelo di più colori. p.1
6 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio in forma di Cappello da Cardinale, seruito con verdura attorno. p.1
7 Vn lauoro di pasta di sfoglio, con butiro in forma di Lioncino, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1
8 Bianco mangiare cô polpa di Gallina dêtro, in forma d'Agnello a giacere, regalato di detto bianco mãgiare in forma di Pignoccati atorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Brodetto in minestra.

1 Vna Torta di Voua di Bufale, con herbe, e spetie dolce, con zuccaro dentro a bastanza, seruita calda, con zuccaro sopra. p.1

Ani-

2 Animelle di Mongana fritte para due, con paste reali, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Due Capponi alessi coperti con rauiuoli senza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p. 1

Sapor verde in tondi sei.

4 Vna Oglia alla Spagnuola, con vno spezzato di Castrato, e presutto dentro, e con diuersi volatili cotti alessi, e posti a giacere, cioè vn Anatra che finga mangiare Cauolo torsuto, o altro ripieno, e da vna parte due piccioni che fingano mangiare Ceci, e dall'altra parte due Pollastri che finghino mangiare Lenticchia, e dall'altra parte due Starne che finghino mangiare Finocchietti ò lattuga ripiena, e si cuoceranno tutti li legumi, & altri ingredienti tutti a parte in brodo di carne, con Ceruellato, o presutto dentro, e si seruirà con formaggio grattato, e spetie sopra. p. 1

5 Sei Pollastri stufati, con diuersi frutti, & Vua spina dentro, seruiti con detti frutti sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Sei teste di Capretto ripiene, e sottestate con diuersi frutti, & Vua spina, con Prugnuoli dentro, seruite calde con detti regali sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1

7 Trè lingue di Vitella appasticciate, con pignuoli, e passerina, & altri diuersi frutti dentro, con Tartuffoli, seruite calde, con detti regali sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vn Pasticcio di vno spezzato di Capretto, con Animelle di detto, e fegatetti di Polli, con Barbaglia di Porco in fette dentro, & vno spezzato di due Piccioni, con pignuoli, e passerina, e spetie à bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in Piatto reale.

1 VNa Crostata di Mela rose, & Vua spina, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

2 Testicoli sei di Castrato arosto, regalati di Zinna di Campareccia fritta, & indorata attorno, con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1

3 Pasticcetti sedici di Conserua di Mela appie, con midolla di Vaccina dentro, seruiti caldi, con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p. 1

4 Sei Piccioni di Casa arosto, seruiti caldi con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

5 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Mongana, con scorza di Cedro, pignuoli, e passerina, con Carcioffi teneri, e prugnoli dentro, con Vua spina, & Animelle di Vitella, Midolla di Vaccina, & al-

altri regali dentro, seruito caldo con gelo di zuccaro sopra. p. 1

6 Due Fagiani affaggianati, seruiti con salsa reale in sei Vasetti di Pasta in forma di Cuori, con Capparini di Genoua dentro, attorno, tramezzati con limoni tagliati. p. 1

7 Due quarti di Capretto ben lardati arosto, seruiti caldi con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vitella Mongana nel Lombo libre otto, arosto, seruita calda, con melangole, e limoni tagliati, con Paste sfogliate attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Conserua di Cotogni, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Carcioffi attartuffolati, con melangole attorno. p. 1
3 Formaggio di Creta partito per metà. p. 1
4 Pera Fiorentine vernareccie, sedici. p. 1
5 Carcioffi teneri dodici, con sale, e pepe in tondi. p. 1
6 Finocchi freschi, con gambo teneri. p. 1
7 Vliue di Romagna. p. 1
8 Vua fresca ben conseruata, con saluietta sotto. p. 1
9 Cotognata in barattoli sei, con Anici di vna coperta di zuccaro, scatole due. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in tauola in tazze d'Argento, e canditi diuersi in piatti due reali, e doppo leuate le Confettioni dato sei steccadenti in mazzi di fiori, e posti sopra vna tazza d'Argento.

Lista seconda da grasso. Cap. XXXIII.

Pranso alli 8. di Aprile 1625. a vn Piatto, con vn seruitio di Cucina, & vno di Credenza, seruito in Piatti mezzani.

Primo seruitio di Credenza, e di Cucina.

Brodetto all'Vngaresca in minestra.

1 CApi di latte seruiti con zuccaro sopra. p. 1
2 Mortadella cotta in vino, seruita calda con pane in fette brustellite sotto, partita per metà. p. 1
3 Vna Torta alla Genouese, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1
4 Fegato di Vitella fritto, con Zinna di Vaccina in fette, fritta attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1
5 Due Pollanchotte d'India alesse, coperte con stringhette di Genoua,

ua, con formaggio grattato, e prosutto in fette sopra. p. 1

6 Vno spezzato delli quarti dinanzi di Capretto, in pottaggio, alligato in voua, con Vua spina dentro. p. 1

7 Vn Pasticcio sfogliato di Piccadiglio di Mongana, con suoi regali dentro, seruito caldo con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

8 Sei Pollastri arosto, seruiti caldi, con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

9 Due quarti di Capretto arosto, lardati nelle parti più magre, seruiti caldi, con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Se si vorranno regalare attorno li piatti con paste diuerse, sarà a beneplacito.

Secondo, & vltimo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di Mela con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Formaggio di Parma libre sei. p. 1
3 Mela ruggini, e Pera. p. 1
4 Carcioffi dodici. p. 1
4 Vliue di Tiuoli. p. 1
6 Finocchio fresco. p. 1
7 Ciambellette diuerse di Monache. p. 1
8 Mela moscatellone sciroppate. p. 1
9 Vua fresca bianca, e negra. p. 1

Data l'acqua alle mani con sei steccadenti in fette di limoncelli, nel bacile delle mani.

Lista terza da grasso. Cap. XXXIV.

Pranso alli 15. di Aprile 1625. a vn piatto, seruito in Roma in piatti reali con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 BVtiro passato per la seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, fatto in forma d'vn monte, con vn Lioncino in cima di pasta di detto butiro, regalato di Ricotta passata a monticelli attorno il piatto, con zuccaro sopra. p. 1

2 Soppressate di Nola partite per metà, due, & regalate di sfilatelle, ouero prosutto sfilato a monticelli attorno, con zuccaro, & acqua rosa sopra, con fette di limoncelli. p. 1

3 Vn lauoro di pasta di zuccaro, in forma di Aquila, con diuersi compartimenti nel corpo di detta, ripieni con Conserua di Mela

Appie, e di visciole, e di Lazaruole, con fulignata di più colori sopra. p.1

4 Vn Pasticcio di Vitella di libre sette, con suoi ingredienti, in forma di Lioncino a giacere, seruito con verdura attorno. p.1

5 Due Fagiani affaggianati, e passati per salsa reale, & lardati, con scorza di Cedro candita a lardelli, tramezzati con cannella confetta, e riuestiti del Collo, Ali, e Coda, regalati di Pasta di Marzapane a stellette, con Mela Appie sciroppate attorno, con fulignata sopra. p.1

6 Vna Colonnetta di gelo, con le sue Piramidi indorate, con il vetro che la sostenta in mezzo pieno di fiori di più colori, regalata di detto gelo di più colori attorno, con vn Cappone alesso, spezzato sotto. p.1

7 Bianco mangiare con polpa di Galline dentro, in forma di Aquila, regalato di detto bianco mangiare in forme di Nicchi, e Pignoccati attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Asparagi, e Carcioffi teneri, con prosutto, in mineſtra.

1 VNa Torta con Capi di latte, e rossi d'voua, condita con lardo grattato con coltello, stato a molle in acqua a bastanza, con zuccaro, e cannella dentro, seruita calda con zuccaro sopra. p.1

2 Testicoli sei di Castrato fritti, regalati di tomaselle di fegato di Capretto, inuolte in rete, con suoi ingredienti, e sottestate, seruite calde, con zuccaro sopra, con paste fritte passate per la seringa, con zuccaro sopra, con melangole, & limoni tagliati attorno. p.1

3 Capponi due alessi, coperti con lattuca ripiena, con prosutto in fette, e formaggio grattato sopra. p.1

4 Vna testa di mongana alessa inuolta in drappo bianco, con verdura sopra. p.1

Sapor di visciole in tondi, e salsa verde.

5 Sei Piccioni stufati con Tartuffoli, e prugnuoli, & vua spina dentro, con pediconi di Carcioffi teneri, seruiti caldi con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

6 Capriuoletto nel lombo libre sette appasticciato, con diuersi frutti, e barbaglia di Porco salata in fette, con Peselli teneri, & vua spina dentro, con agresta per metà di mosto cotto, seruito caldo, con detti regali sopra, con paste di getto fritte, con zuccaro sopra attorno. p.1

7 Vn Pasticcio di Polpettoni ripieni, con prugnuoli, e Tartuffoli dentro, con vua spina, e prosutto in fette, con spetie a bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata in piatto reale.

1 VNa Crostata di Vua spina, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Quaglie dodici arosto, regalate di dodici bragiuole di Mongana, passate per salsa reale attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1
3 Pasticcetti sedici alla Genouese, ripieni con Conserua di Cedro, e midolla di Vaccina, con vn lauoretto di pasta sopra a ciascheduno, seruiti con zuccaro sopra. p. 1
4 Sei Pernice lardate minute arosto, seruite con salsa reale sopra, con vua spina cotta in detta salsa, cō paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
5 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Mongana, pignuoli, e passerina, scorza di Cedro candita, Animelle di Vitella, e fegatetti di Polli, con midolla di Vaccina, pediconi di Carcioffi, & vua spina, con spetie, seruito caldo, con gelo di chiara d'voua sopra. p. 1
6 Due Pollanchotte d'India più grosse che di Cappone, lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1
7 Vn Cosciotto di Caprio giouane per fino al lombo, lardato minuto arosto, seruito con salsa bastarda, & Vliue senz'ossi sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 VNa Crostata di Mela rose, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Marzolini di Fiorenza vno spaccato per metà. p. 1
3 Pera Carouelle dodici, con verdura sotto. p. 1
4 Carcioffi teneri dodici, con sale, e pepe. p. 1
5 Neue di latte, con Cialdoncini a scartoccetti. p. 1
6 Vliue di Spagna. p. 1
7 Finocchio fresco. p. 1
8 Sei Barattoli di Cotognata. p. 1
9 Vua fresca bianca, e negra. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in piatti di Porcellana, e canditi diuersi, in piatti d'Argento, e doppo leuate le Confettioni, posto li steccadenti in mazzetti fei di fiori in Canestrella d'Argento.

Lista quarta da grasso. Cap. XXXV.

Pranso alli 16. di Aprile 1624. a vn piatto, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito a Fermo nell'Vmbria, con diuerse statuette di rileuo, quali lascio a parte di nominarle.

Primo seruitio di Credenza.

1 VNa Giuncata con verdura sotto, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Vn prosutto dell'Aquila cotto in latte, seruito con gelo di chiara d'voua sopra, regalato di lingue di Porco salate in fette attorno. p.1
3 Vna Torta bianca con Ricotta, e Capi di latte, con chiara d'voua, e zuccaro dentro, con gelo di zuccaro, e marzapane sopra. p.1
4 Due Capponi salpimentati con poluere di mostacciuoli fini doppo passati per salsa di sugo di limoncelli, & agresta, e lardati con scorza di Cedro candita, e Cocuzzata di Genoua a lardelli, regalati di sei lauoretti di pasta di zuccaro attorno. p.1
5 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio in forma di Cappello da Cardinale, con li suoi ingredienti, seruito con verdura attorno. p.1
6 Vna Pollancha d'India arosto, con la testa riguardante verso le altre viuande, con vn lauoro di pasta di zuccaro in bocca, e lardata con Confetti di cannella, e di scorza di Cedro, con sei Pera sciroppate, e sei lauoretti di Pasta di zuccaro attorno. p.1
7 Gelo in forma di Gugliette di colori diuersi, regalato di detto gelo, in forma di fette di prosutto attorno. p.1
8 Bianco mangiare in forma di vn Cagnuolo a giacere, regalato di detto bianco mangiare, in forma di sei Lioncini. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Prugnuoli, & Animelle, con Tartuffoli in minestra, con fette di pane sotto.

1 VNa Crostata all'Abruzzese, con prosutto in fette doppo cotto in latte, con Prouature fresche in fette, zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Sei teste di Capretto senz'ossi indorate, e fritte, regalate di Animelle, e fegato di detto Capretto in pezzetti, in stecchetti di cannella in canna, e fritti attorno, con paste reali, melangole, e limoni tagliati. p.1
3 Capponi due alessi, coperti con rauiuoli senza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.1
4 Petto di Castrato alesso libre otto, seruito caldo, con fiori, & altra verdura sopra. p.1

Sa-

Sapor verde in tondi sei, & Agliata.

5 Piccioni sei di Casa senz'osso, ripieni, e sottestati, & alligati in latte, & voua in Piatto d'Argento, seruiti con zuccaro, e cannella sopra. p. 1

6 Due quarti dinanzi di Capretto inuolti in rete, doppo rifatti, & arostiti sopra la Graticola, seruiti con salsa di Agresta sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1

7 Sei Coniglietti d'India ripieni, e sottestati, con diuersi frutti, & Vua spina, con Peselli teneri dentro, seruiti caldi con detti regali sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vn Pasticcio di Vitella in bocconi, con vno spezzato di quattro Piccioni di Casa dentro, con Prosutto in fette, pediconi di Carcioffi, e Prugnuoli, con pignuoli, e passerina dentro, con spetie a bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata in piatto reale.

1 VNa Crostata di Prugne di Marsilia, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Animelle di Mongana para sei arosto, inuolte in rete di Capretto, regalate con Paste sfogliate, con zuccaro, & acqua rosa sopra, con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Pasticcetti alla Genouese sedici, con Conserua di Mela Appie, & Midolla di Vaccina dentro, con vn lauoro di Pasta d'intaglio sopra, con zuccaro. p. 1

4 Pulcinelli dodici inuolti in rete di Capretto arosto, regalati di Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

5 Pasticcetti sei sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, con Animelle di detta, e fegatetti, e testicoletti di Polli, pignuoli, & Vua spina, pediconi di Carcioffi, e Tartuffoli dentro, con Prosutto, e scorza di Cedro candita, con spetie a bastanza, seruiti caldi con zuccaro sopra. p. 1

6 Pollanchette d'India sei affaggianate, seruite con salsa reale, in sei Vasetti di Pasta, in forma di Cuori, con Capparini di Genoua dentro, con limoni tagliati attorno. p. 1

7 Vn Pasticcio all'Inglese con l'istessi ingredienti delli sopradetti Pasticcetti sfogliati, con vno spezzato di quattro Piccioni di Casa di più dentro, seruito con gelo di zuccaro sopra. p. 1

8 Due Fagiani affaggianati, seruiti con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1

Se-

Secondo ſeruitio di Credenza.

Si muteranno le ſaluiette bianche.

1 VNa Croſtata di Pera Fiorentine, con zuccaro, e cannella dentro, ſeruita con zuccaro ſopra. p. 1
2 Tartuffoli attartuffolati. p. 1
3 Formaggio dell'Aquila ſpaccato in mezzo. p. 1
4 Pera carouelle dodici, e Mela roſe. p. 1
5 Carcioffi teneri dodici, con ſale, e pepe. p. 1
6 Vliue Aſcolane. p. 1
7 Finocchi freſchi con gambo tenero. p. 1
8 Cotognata in ſei Barattoli di Vetro. p. 1
9 Vua freſca ben conſeruata. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le Saluiette, e Touaglia, e poſte le Confettioni in tauola in tazze dodici d'Argento, e Canditi diuerſi in due Piatti reali, e doppo ſeruite le confettioni, poſto ſei ſteccadenti lauorati in ſei fette di limoni ſopra vna tazza d'Argento indorata.

Liſta quinta da magro. Cap. XXXVI.

Pranſo alli 18. *Aprile* 1625. *à vn Piatto, ſeruito in Roma in Venerdì, in Piatti reali, con ſedici Viuande di Cucina, e ſedici di Credenza.*

Primo ſeruitio di Credenza.

1 CApi di latte dodici, ſeruiti con zuccaro ſopra, regalati di ſei Giuncatelle attorno, con zuccaro ſopra. p. 1
2 Tarantello diſſalato cotto in vino, con zuccaro a baſtanza dentro, regalato con Alici in mezzo, & attorno il piatto fette di limoni, leuato il bruſco di dentro, e poſtoui in vna zibibo, e nell'altra mandole monde, con zuccaro ſopra. p. 1
3 Vna Tartara in caſſa, con voua, zuccaro, & acqua roſa, con cannella dentro, ſeruita con fulignata ſopra. p. 1
4 Due Truotte groſſe ſalpimentate doppo cotte in vino, e poſte in ſaluietta bianca, con ſei truttette accarpionate attorno, tramezzate con fette di Tarantello, e limoni tagliati. p. 1
5 Vn Paſticcio di vna Reina groſſa in forma di Delfino, con ſuoi ingredienti, ſeruito con verdura attorno. p. 1
6 Sei Cefali più groſſi che di libra, accarpionati, regalati con voua miſcide, paſſate per la ſeringa attorno. p. 1
7 Due Dentali groſſi in gelo, e coperti di ſtringhette di detto gelo di più colori. p. 1

Bian-

8 Bianco mangiare con polpe di Luccio grosso dentro, in forma di Delfino, regalato di detto bianco mangiare in forme di diuersi Pesci attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Pesselli, e Carcioffi teneri in minestra.

1 VNa Torta con Ricotta, & herbe dentro, con zuccaro, e spetie a bastanza, seruita calda con zuccaro sopra. p.1

2 Voua sperdute in latte, sedici, seruite con fette di pane biscottate sotto, con parte di detto latte, e butiro sopra, con zuccaro, e cannella. p.1

3 Due Porcellette, cioè Storioncelli alessi, seruiti con verdura sopra. p.1

4 Due Spigole grosse alesse, coperte con sparagi, e Carcioffi teneri attartuffolati, con sugo di melangole, e pepe sopra. p.1

Sapor bianco di mandole ambrogine in tondi sei.

5 Voua in diaccio in piatto d'Argento, con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruite calde con zuccaro, e cannella sopra, regalate di sei voua ripiene attorno. p.1

6 Sei Calamari ripieni, & alligati con latte di pignuoli, e rossi d'voua, seruiti caldi con cannella sopra, con sei bragiuole di Tonno attorno, con paste, e limoni tagliati. p.1

7 Orate sei grosse arosto, con salsa reale, e zibibo sopra, regalate di paste, e limoni tagliati attorno. p.1

8 Vn Pasticcio di bragiuole di Dentale, state nell'Addobbo, con pignuoli, e passerina, e Tarantello dissalato dentro, con Peselli, e Carcioffi teneri, e prugnuoli, con Tartuffoli, & spetie a bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata in piatto reale con Statuette dentro.

1 VNa Crostata di prugnuoli, & vua spina, con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Ventiquattro Lamprede di fiume fritte, doppo morte in vino bianco, regalate di Gambarelli fritti attorno, con paste di sfoglio, con butiro, seruite con zuccaro sopra, con melangole, e limoni tagliati. p.1

3 Pasticcetti sfogliati sei di Piccadiglio di Dentale, con Tarantello dissalato, pignuoli, e passerina, scorza di cedro candita, con codette di Gambari, prugnuoli, e Tartuffoli dentro, con spetie a bastanza, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.1

4 Linguatte sei fritte, regalate di paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

Sei

5 Sei Porcellette di libra l'vna fritte, regalate di saluia, & herbette fritte attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn Pasticcio sfogliato, in forma di rosa, con Piccadiglio di Pescio Spada, e Tonno, con Tarantello dissalato, & il resto delli regali, & ingredienti delli sopradetti Pasticcetti sfogliati, seruito caldo con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

7 Triglie di mezza libra l'vna, sedici, fritte, seruite calde con foglie di Saluia, e Boraggine fritte sopra, con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vn Dentale grosso arosto allo spedo, lardato, con Tarantello, & Alicette, seruito con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con sei frittate à scartoccetti ripiene, attorno, con zuccaro sopra, tramezzate con limoni tagliati. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 VNa Crostata di conserua di Persiche, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Alogufte due seruite nella scorza con suo condimento sopra, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Tartuffoli attartuffolati. p. 1

4 Casciotti di Cortona, & Rauaggiuoli di detto luogo. p. 1

5 Pera Fiorentine, e Carouelle. p. 1

6 Vliue di Tiuoli. p. 1

7 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p. 1

8 Pera, e Mela sciroppate, seruite con Anici confetti sopra. p. 1

9 Vua fresca bianca, e negra ben conseruata. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le confettioni in Tauola in dodici piatti con saluiette sotto, e diuersi canditi in due bacili d'Argento, e doppo seruite le confettioni posto li steccadenti in tazza d'Argento.

Lista sesta da grasso. Cap. XXXVII.

Pranso alli 25. di Aprile 1624. a vn piatto seruito in Perugia in piatti reali, e mezzani, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 CApi di latte dodici, seruiti con zuccaro sopra, regalati di butiro passato a monticelli attorno il piatto, e sopra a ciaschedun Mon-

Monticello, vna statuetta di pasta di detto butiro, in forma di Aquila, e Lioncini. p.1

2 Vna Mortadella cotta in Vino partita per metà, regalata di Salsiccioni di Fiorenza in fette, e Prosutto sfilato, con zuccaro, & acqua rosa sopra, attorno. p.1

3 Vn lauoro di Pasta in forma di due Cuori, con diuersi compartimenti, ripieni di Conserua di Pera, Bianco mangiare, & altri diuersi frutti sciroppati, seruito con fulignata sopra. p.1

4 Due Capponi salpimentati, con poluere di Mostacciuoli fini, regalati di dodici frittelle, con fiori di Sambuco dentro, seruite con zuccaro sopra, attorno, con sei lauori di Pasta di zuccaro. p.1

5 Vn Pasticcio di Vitella in forma d'Aquila, di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p.1

6 Vna Pollancha d'India grossa arosto, passata calda per salsa reale, e lardata, con scorza di Cedro candita à lardelli, regalata con Paste di zuccaro, e sei Pera candite attorno. p.1

7 Vn lauoro di Pasta di sfoglio, con butiro, in forma di Rosa, ripieno con bianco mangiare, seruito con zuccaro sopra. p.1

8 Vna Guglia di vetro coperta di Gelo, con vno spezzato di Capponi attorno, coperti di detto Gelo di più colori. p.1

9 Bianco mangiare in forma di Aquila; regalata di detto bianco mangiare, in forme di Mascheroni, e Nicchi attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Lattuca ripiena in Minestra, & alligata in voua.

1 VNa Gattafura alla Genouese, seruita calda con zuccaro sopra. p.1

2 Animelle, e fegati sei di Capretto fritti, regalati di quattro zampe di Vitella indorate, e fritte, attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p.1

3 Due Capponi alessi, coperti di Cauolo fiore, cotto con prosutto in fette sopra, con spetie, e formaggio grattato. p.1

4 Petto di Vitella ripieno, & alesso, seruito caldo con verdura di fiori, & herbette sopra. p.1

Sapor di visciole, e prugne secche, e salsa verde.

5 Vno spezzato dinanzi di vn Capretto, doppo soffritto, e posto in vaso con suoi ingredienti, & alligato in voua, seruito caldo con cannella sopra, & limoni tagliati, e paste attorno. p.1

6 Sei Pollastri stufati, con diuersi frutti, & vua spina, con Peselli, e pediconi di Carcioffi dentro, con prosutto in fette, e spetie, seruiti caldi, con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Vno spezzato di Lepre in brodo lardiero, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

8 Trè Anatre grosse ripiene, e sottestate, con diuersi frutti dentro, con barbaglia di Porco salata in fette, seruite calde, con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Vn Pasticcio di trè lingue di Vitella lardate, con suoi regali, & ingredienti dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in Piatto reale.

1 VNa Crostata di Pera Fiorentine, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Tordi dodici arosto, regalati di sei testicoli arosto, lardati attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, ripieni con pasta di Genoua, e Cocuzzata, con midolla di Vaccina dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra. p.1

4 Sei Starne arosto, lardate minute, seruite con salsa reale, e limoncelli trinciati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

5 Sei Coniglietti lardati minuti arosto, seruiti caldi con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con pasta, & limoni tagliati attorno. p.1

6 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella Mongana, & vno spezzato di quattro Piccioni, & Animelle di detta, con altri regali dentro, seruito con gelo di chiara d'voua sopra. p.1

7 Vn Cosciotto di Capriuoletto, per fino al lombo, arosto, lardato minuto, seruito con salsa reale, e zibibo sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p.1

8 Vna Pollancha d'India lardata minuta arosto, seruita con salsa bastarda, e Mela granate sgranate sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Mongana nel lombo libre otto arosto, e lardata le parti magre, seruita calda, cō melangole, paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno saluiette.

1 VNa Crostata d'vua spina, con Cocuzzata di Genoua in fette dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Tartuffoli attartuffolati, con Aranci tagliati attorno. p.1

3 Neue di latte, con scartoccetti di Cialdoni. p.1

4 Marzolini di Fiorenza partiti per metà. p.1

5 Pera Bergamotte, e Carouelle. p.1

6 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p.1

7 Mandoline tenere, con verdura sotto. p.1

Ma-

8 Maroni arosto, con sale, e pepe sopra, con sugo di Aranci, e limoni. p. 1
9 Vliue di Cortona. p. 1
10 Finocchio fresco. p. 1
11 Vua fresca bianca, e negra, p. 1
12 Cotognata in barattoli sei, con Anici confetti sopra. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, con Coltello, e cucchiaro solamente in tondi, e touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in tazze dodici, con canditi diuersi in due piatti reali, e doppo seruite le Confettioni posto li steccadenti, vno per Conuitato, in tazza d'Argento indorata.

Lista prima del Mese di Maggio da grasso. Cap. XXXVIII.

Pranso al primo di Maggio 1625. a vn Piatto, seruito in Roma in piatti reali, e mezzani, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 Fiorita seruita con zuccaro sopra, regalata di sei Giuncatelle attorno il piatto, con zuccaro sopra. p. 1
2 Fraugle lauate in vino, seruite con zuccaro sopra, parte in tondi, & in piatto. p. 1
3 Salsiccioni di Parma di Lombi di Porco cotti in vino, e partiti per metà, e regalati di soppressate di Nola in fette attorno. p. 1
4 Vna Torta bianca di Monache, con diuersi fiori attorno. p. 1
5 Vn Pasticcio di vna Lepre intiera, in forma di Lione a giacere, seruito con verdura attorno. p. 1
6 Due Capponi alessi, e salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più colori. p. 1
7 Vn lauoro di pasta di sfoglio con butiro, ripieno di Conserua di Persiche, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Mandoline tenere, & Albicocole in minestra, alligate in voua.

1 VNa Crostata di Animelle di Vitella, con vna spina dentro, con zuccaro, e cannella, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1
2 Busecca alla Milanese, di Trippe di Vitella, doppo cotte, e poste in piatto d'Argento, vn suolo di fette di pane, & vno di Trippe, con pepe, e formaggio grattato sopra, con buon brodo grasso; e si fortestteranno al forno, e si seruiranno calde con Menta sopra. p. 1

3 Due Capponi aleſſi coperti con Cocuzze ripiene, ſeruite calde con formaggio grattato, e pepe ſopra, con proſutto in fette. p. 1
4 Petto, e collo di Caſtrato, libre otto aleſſo, ſeruito caldo con verdura ſopra. p. 1

Sapor verde in tondi, & agliata.

5 Sei Polpettoni ripieni, e ſotteſtati con diuerſi frutti dentro, con vua ſpina, e Peſelli teneri, ſeruiti caldi, con detti regali ſopra, con paſte di getto fritte, e limoni tagliati attorno. p. 1
6 Due Capponi ripieni, e ſotteſtati, e poſti in piatto d'Argento, & alligati con voua, e latte, ſeruiti caldi, con cannella, e fulignata ſopra, con paſte, e limoni tagliati attorno. p. 1
7 Vn Paſticcio di Vitella in bocconi, con occhi, e teſta di detta in bocconi dentro, con pignuoli, e paſſerina, con proſutto in fette, e Peſelli ſcafati dentro, con ſpetie a baſtanza, ſeruito caldo cō zuccaro ſopra. p. 1

Secondo ſeruitio di Cucina.

Vn'inſalata in piatto reale.

1 VNa Croſtata di Frauole, con zuccaro, e cannella dentro, ſeruita con zuccaro ſopra. p. 1
2 Trè lingue di Vitella lardate aroſto, ſeruite con ſalſa reale ſopra, con paſte sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1
3 Paſticcetti sfogliati ſei, con ceruella di Vitella doppo aleſſate, e battute minute, con lardo, & herbette buone dentro, con voua sbattute, con midolla di Vaccina, e ſpetie à baſtanza, con pignuoli, e paſſerina dentro, ſeruiti caldi, con zuccaro ſopra. p. 1
4 Sei Piccioni di Caſa aroſto, ſeruiti caldi, con paſte sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
5 Vn Paſticcio in caſſa ouata, di Piccadiglio di Mongana, midolla di Vaccina, pediconi di carcioffi, & Vua ſpina dentro, con pignuoli, e paſſerina, cō ſcorza di cedro candita, & vno ſpezzato di quattro piccioni dentro, con ſpetie à baſtanza, ſeruito caldo con zuccaro ſopra. p. 1
6 Pollanchette d'India ſei aſſaggianate, ſeruite con ſalſa reale in vaſetti di paſta in forma di paſticcetti ouati, con mela granate ſgranate dentro, con limoni tagliati attorno. p. 1
7 Vn Capretto intiero aroſto, lardate le parti magre doppo rifatto, ſeruito caldo, con paſte, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo ſeruitio di Credenza.

Si muteranno le ſaluiette à beneplacito.

1 VNa Croſtata di Mandoline tenere, con zuccaro, e cannella dentro, ſeruita con zuccaro ſopra. p. 1

For-

2 Formaggio di Parma libre otto. p.1
3 Pera carouelle, e Pera moscatelle nuoue. p.1
4 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p.1
5 Vliue di Tiuoli. p.1
6 Graffioni, cioè Ceragie diuerse. p.1
7 Finocchio fresco. p.1
8 Barattoli sei di Cotognata. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le Saluiette, e Touaglia, e poste le confettioni in Tauola in Piatti reali dodici, e baçili due di canditi diuersi, e doppo seruite dette confettioni si poneranno sei steccadenti sopra vna Sottocoppa d'Argento.

Lista seconda da grasso. Cap. XXXIX.

Pranso alli 3. di Maggio 1624. in Roma à due Piatti, seruiti in Piatti mezzi reali, con diciotto Viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 DVe Giuncate grandi, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Frauole lauate in Vino, seruite con zuccaro sopra. p.2
3 Due Prosutti cotto in latte, seruiti con Fulignata sopra, doppo scodicati, regalati di lingue di Porco salate, in fette, & limoni tagliati attorno. p.2
4 Due Torte bianche, con fiori attorno. p.2
5 Due Pollanche d'India grosse affaggianate, e passate più volte per salsa reale, e lardate con cocuzzata di Genoua à lardelli, e regalate di Biscottini di Sauoia, e Mela sciroppate attorno. p.2
6 Due Pasticci di due Cosciotti di Caprio giouane, di basso rileuo, cō l'arme de li Cōuitati principali sopra, seruiti con verdura attorno. p.2
7 Due lauori di pasta ordinaria con diuersi compartimenti, ripieni di diuersi frutti sciroppati, e Tartara di latte, con bianco mangiare, di colori diuersi, seruiti con fulignata di più colori sopra. p.2
8 Bianco mangiare in forma vno di Aquila, e l'altro di Liōcino a giacere, regalati di detto bianco mangiare in forme di Mascheroni atorno. p.2
9 Gelo in forma di gugliette di diuersi colori, regalato di detto gelo attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Tagliatelle di Monache in minestra.

1 DVe Torte di Crema seruite calde, con zuccaro sopra. p.2
2 Tomaselle di fegato di Capretto ventiquattro, regalate di Zin-

na

na di Vitella Campareccia indorata, e fritta attorno, seruite calde con zuccaro sopra, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

3 Capponi quattro alessi, coperti di Cauoli fiori, con prosutto in fette sopra, con pepe. p.2

4 Vitella nel Petto libre sedici alessa, seruita calda cō verdura sopra. p.2
Sapore di visciole in tondi dodici.

5 Pollastri dodici stufati, con diuersi frutti, & vua spina, con Pesellí teneri dentro, con barbaglia di Porco salata in fette, e spetie a bastanza, seruiti caldi con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

6 Vno spezzato di sei Conigli in Guarmugia, con diuersi frutti dentro, seruito caldo con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

7 Quattro Anatre ripiene, e sottestate, in buon destrutto, e poste in piatto d'Argento, & alligate, due per piatto, con latte, & vona, seruite calde con zuccaro, e cannella sopra. p.2

8 Due Cosciotti di Castrato ripieni, e sottestati, con diuersi frutti dentro, seruiti caldi con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

9 Due Pasticci di spezzato di quattro Piccioni per Pasticcio, con diuerse richeste di Polli, e profutto in fette dentro, con midolla di Vaccina, & altri regali, seruiti caldi con suo brodetto dentro, con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piatti reali.

1 DVe Crostate di visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Due Zinne di Vaccina arosto, con ventiquattro vccelletti inuolti in Pasta di sfoglio, alcuni piantati in dette Zinne, con steccadenti dentro, & altri attorno il Piatto doppo cotti, con melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

3 Pasticcetti alla Genouese, trentadue, ripieni di Cocuzzata di Genoua, e Conserua di Pera, seruiti caldi, con midolla di Vaccina dentro, con zuccaro sopra, & vn Copritore di Pasta per Piatto. p.2

4 Pollastrelli piccoli inuolti in rete arosto, sedici, regalati con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

5 Pasticcetti dodici di Animelle di Vitella, con Occhi, e Testa in pezzetti di detta dentro, con fegatetti di Polli, e prosutto in fette, con spetie, e Pignuoli, & Vua spina dentro, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.2

6 Dodici Piccioni di Casa arosto, seruiti caldi, con paste, melangole, e

le, e limoni tagliati attorno. p.2

7 Due Pasticci sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, Prosutto in fette sottili, con vno spezzato di quattro Piccioni dentro, con scorza di Cedro candita, & altri regali dentro, seruiti caldi, con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.2

8 Fagiani quattro affaggianati, seruiti con salsa reale, & Vua spina cotta in detta salsa sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2

9 Due Lepre intiere arosto, seruite con salsa bastarda, e zibibo senz' ossi sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 DVe Crostate di Visciole, con zuccaro, e Cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Tartuffoli attartuffolati, con melangole attorno. p.2

3 Sparagi, con fette di pane brustellite sotto, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p.2

4 Due Marzolini di Fiorenza partiti per metà. p.2

5 Pera Carouelle, e Mela rose vecchie. p.2

6 Carcioffi cotti alessi, con loro condimento. p.2

7 Vliue d'Ascoli. p.2

8 Visciole, e Graffioni, con verdura sotto. p.2

9 Albicocole con verdura sotto. p.2

10 Finocchio fresco con rappe, e gambo. p.2

11 Cotognata in Barattoli di Terra dodici. p.2

12 Albicocole, e Pera moscatelle sciroppate. p.2

Data l'acqua alle mani, e mutate le Saluiette, e Touaglie, e poste le Confettioni in Tauola in ventiquattro Piatti, e Canditi diuersi in quattro Piatti reali, e doppo seruite le Confettioni, posto li steccadenti vno per Conuitato.

Lista terza da grasso. Cap. XL.

Pranso alli 9. Maggio 1624. in Madrid a vn piatto, seruito in piatti mezzani, con dodici viuande di Cucina, e dodici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 REquessones, cioè Ricotta, con zuccaro, & acqua rosa dentro, passata per la seringa, regalata di butiro passato attorno, seruito con zuccaro sopra. p.1

Vna

2 Vna Mortadella d'Italia cotta in Vino, e partita per metà, regalata di Profutto sfilato, & in fette attorno, con limoni tagliati. p.1

3 Vna Torta bianca marzapanata, con fiori diuersi attorno. p.1

4 Vn Pasticcio di trè Conigli di basso rileuo, con suoi ingredienti, seruito con verdura attorno. p.1

5 Gelo à Gugliette di diuersi colori, con vno spezzato di due Capponi sotto, regalato di detto Gelo, in forma di fette di Ventresca attorno. p.1

6 Bianco mangiare con polpa di Gallina dentro, con ambra, & acqua rosa, in forma d'Aquila, regalato di detto bianco mangiare in forme di Mascheroni attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

1 VNa Torta di Capi di latte, condita con lardo grattato con Coltello, e stato in acqua a bastanza, con zuccaro, e cannella, & voua sbattute dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Animelle, e fegati di Capretto fritte, regalate di budelletti di detto, doppo nette inuolte in forma di ballotte onate sei, & arostite, e spoluerizzate, con pane grattato, zuccaro, e cannella, per la crosta, seruite con melangole, e limoni, con paste di getto fritte attorno. p.1

3 Vna oglia con Castrato, e prosutto, ouero barbaglia di Porco salata in fette, con diuersi legumi dentro, cotti ogni vno a parte in buon brodo, con sei Piccioni, e lattuca ripiena con cauolo fiore dentro, seruita calda con spetie, e zafferano a bastanza sopra. p.1

4 Due Capponi alessi, coperti con punte di sparagi, e pediconi di carcioffi, cotti in buon brodo, con prosutto, e funghi di Genoua dissalati, seruiti con formaggio grattato, e spetie sopra. p.1

Sapore di Guindas, cioè di visciole in tondi.

5 Pollastri stufati con diuersi frutti, & vua spina dentro, & alligati con latte di pignuoli, & voua, seruiti con biscotto di pane di Spagna sotto, con cannella sopra, con limoni tagliati, e paste di getto fritte attorno. p.1

6 Vn Pasticcio di Ternera, cioè Vitella in bocconi, lardati, con prosutto in fette, e sei Palombinos, cioè Piccioni di Torre spezzati dentro, con pignuoli, e passerina, pediconi di carcioffi, con spetie a bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

1 VNa Crostata di Graffioni, e visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Animelle di Vitella lardate, & inuolte in rete arosto, regalate con

con sei Bragiuole di Vitella lardate arosto attorno, con Paste sfogliate, e limoni tagliati, & melangole attorno. p. 1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conserua di Mela appie, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p. 1

4 Gasappos sei, cioè Coniglietti piccoli arosto, seruiti con salsa reale sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1

5 Vn Pasticcio reale con Piccadiglio di Ternera, con vno spezzato di quattro Piccioni, & Animelle di detta Ternera, cioè Vitella, con profutto in fette dentro, con scorza di Cedro candita, pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, seruito caldo con gelo di chiara d'voua, con zuccaro, & acqua rosa dentro, e sopra. p. 1

6 Due Paue de India asade lardate minute, seruite con salsa di agresta, e sugo di limoni, con Cappari di Genoua sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

Si muteranno le saluiette a beneplacito.

Secondo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di Persicata, con Conserua di Pera dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Criadiglios di tierra attartuffolati. p. 1

3 Sparagos, sotteslati in buon butiro, seruiti con pane in fette brustellite sotto, e pepe, con sale, e sugo di melangole sopra. p. 1

4 Formaggio di forma, di Siuiglia partito per metà. p. 1

5 Mansanas, cioè Mela vecchie, con verdura sotto. p. 1

6 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p. 1

7 Açitunas, cioè Vliue di Valle d'Vlid. p. 1

8 Due scatole grandi di Cotognata di Valenza. p. 1

9 Vna Confettiera di Argento con diuersi compartimenti, piena di diuersi Confetti. p. 1

Data l'acqua alle mani, e palillos, cioè steccadenti, in fette di limoncelli sei.

Lista quarta da grasso. Cap. XLI.

Cena alli 12. Maggio 1623. in Roma a vn Piatto, seruita in Piatti reali, con dodici viuande di Cucina, e dodici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Vn insalata grande, con statuette dentro: sei insalate cotte in tondi.

1 BVtiro passato per la seringa, con zuccaro, rossi d'voua dure, & ac-

qua rosa dentro, seruito con zuccaro sopra. p. 1
2 Prosutto di montagna cotto in latte, seruito doppo scodicato, con fulignata sopra p. 1
3 Due Capponi salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più colori, regalati con detto gelo di più colori attorno. p. 1
4 Vn Pasticcio di Cosciotto di Mongana di libre otto, in forma di Cappello Cardinalitio, seruito con verdura attorno. p. 1
5 Due Pollanchotte più grosse di Cappone affagianate, e passate più volte per salsa, doppo cotte, e lardate, con scorza di Cedro candita, regalate di biscotti di Sauoia, e pezzetti di Persicata attorno. p. 1
6 Bianco mangiare con polpa di Capponi dentro, con odore d'acqua di Aranci, in forma di Sirena, regalata di detto bianco mangiare in forma di Delfinetti, e Pignoccati attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Morsellata con polpa di Capponi, & voua in minestra.

1 VNa Torta di Presunzola alla Genouese, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1
2 Tomaselle di fegati di Capretto ventiquattro, con loro ingredienti, e sotte state, seruite calde con zuccaro sopra, regalate di frittelle dodici di Ceruella di detto Capretto, con zuccaro sopra, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
3 Due Capponi alessi in latte, inuolti in fette di prosutto tagliate sottili, come costa di coltello, seruiti caldi, con fette di pane biscottate sotto, con parte di detto latte sopra, regalati con detto prosutto, & voua dodici fresche sperdute attorno, con zuccaro, e cannella sopra. p. 1
Sapor verde, e di visciole in tondi dodici.
4 Vn Polpettone all'Inglese, in forma di rosa, fiorito di pignuoli, e Cocuzzata di Genoua candita a lardelli, regalato di paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
5 Sei Piccioni stufati con prugnuoli, peselli teneri, e diuersi frutti dentro, con fegatetti di Polli, & Vua spina dentro, con barbaglia di Porco salata in fette, & spetie a bastanza, seruiti caldi con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
6 Vn Pasticcio di richeste di Polli, cioè, fegatetti, e testicoletti di detti, con vno spezzato di quattro Piccioni dentro, con Carcioffi teneri, & Vua spina, midolla di Vaccina, e prosutto in fette, & altri regali, seruito caldo, con suo brodetto dentro, e con zuccaro sopra. p. 1

Se-

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata in piatto reale.

1 VNa Crostata di Pera moscatelle, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Rigogoli dodici arosto, regalati di sei testicoli arosto attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1

3 Pasticcetti sedici di Conserua di Persiche, con prugne di Marsilia dentro, & midolla di Vaccina, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro a bastanza. p. 1

4 Pulcinelli dodici, inuolti in foglie di vite arosto, fasciati con lardo spoluerizzato di finocchio forte soppesto, seruiti caldi, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

5 Vn Pasticcio reale sfogliato con Piccadiglio di Mongana, midolla di Vaccina, prosutto in fette sottili, scorza di Cedro candita, & Vua spina dentro, con dodici Vccelletti di nido, & vno spezzato di quattro Piccioni, & altri regali, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

6 Due Fagiani affaggianati, seruiti con salsa reale sopra, senza la carta sotto, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di prugne di Marsilia, seruita con zuccaro, e cannella a bastanza dentro, con zuccaro sopra. p. 1

2 Carcioffi attartuffolati, con pepe a bastanza, seruiti con sugo di melangole sopra. p. 1

3 Marzolini di Fiorenza partiti per metà. p. 1

4 Pera moscatelle con verdura sotto. p. 1

5 Vliue di Romagna. p. 1

6 Finocchio dolce in rappe, e con gambo. p. 1

7 Albicocole sciroppate con Anici sopra. p. 1

8 Cotognata in barattoli di vetro sei. p. 1

9 Quattro scatoloni di diuersi Cōfetti muschiati, con saluiette sotto. p. 2

Data l'acqua alle mani con steccadenti sei, in fette di limoni in sei tondi, con saluietta sotto.

Lista quinta da grasso. Cap. XLII.

Pranso alli 26. Maggio 1624. in Madrid nella Pasqua di Pentecoste, a due Piatti rinforzati, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Cre-

denza, seruiti in Piatti reali, con due statuette vestite di pieghe sottili, vna detta l'Abondanza, e l'altra Trionfo de Grandi, con vna Guglietta a lato alla mano destra.

Primo seruitio di Credenza.

1 Capi di latte sedici, otto per piatto, seruiti con zuccaro sopra. p.2
2 Melangole di mezzo sapore, trentadue, mondate li spigoletti, sbruffati con acqua rosa, seruiti con zuccaro sopra. p.2
3 Due Mortadelle d'Italia cotte in vino, spaccate in mezzo, seruite con verdura sotto. p.2
4 Due Pasticci di Cosciotti di Venado, cioè di Caprio, con loro condimento dentro, in forma di due Cappelli da Prelati, seruiti con verdura attorno. p.2
5 Capponi quattro salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più colori, regalati di detto gelo, in forme di Nicchi attorno. p.2
6 Due lauori di pasta di zuccaro, con diuersi compartimenti ripieni di frutti sciroppati, Conserua di Cedro, bianco mangiare, con fulignata sopra, & vna Guglietta in mezzo di detto zuccaro, con banderuola in cima, con l'arme del Conuitato, fatti in forma di rose. p.2
7 Mangiare bianco con peççucha di Gallina dentro, & acqua rosa, in forma di due Aquile, regalato di detto bianco mangiare in forme di Nicchi, e Pignoccati attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Carcioffi teneri, e Peselli scafati in minestra, con prosutto dentro.

1 DVe Torte di Crema, seruite calde con zuccaro sopra. p.2
2 Animelle di Vitella para otto fritte, con vna ala di fegato di detta fritto attorno, con paste di getto fritte, seruite con zuccaro sopra attorno, con melangole, e limoni tagliati. p.2
3 Capponi quattro alessi, con prosutto dentro, coperti con Orechones passas, cioè con Persiche secche cotte in buon brodo, seruite con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.2
4 Due Petti di Carnero, cioè Castrato alessi di libre otto l'vno, seruiti con verdura sopra. p.2
5 Piccioni di Casa sedici ripieni, senz'ossi, e sottestati, & alligati in piatto, con voua, e latte di pignuoli, seruiti con cannella sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2
6 Conigli spezzati sei, doppo cotti arosto, più che per metà senza lardarli, e posti stufati con vin' agre, e zuccaro, e spetie a bastanza, con Açite, cioè con oglio dentro, e doppo cotti seruiti caldi con detti ingredienti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

Due

7 Due Pasticci di Vitella in bocconi, lardati con lardo, e scorza di Cedro candita, con vno spezzato di quattro Piccioni per Pasticcio, con prosutto in fette, Carcioffi teneri, pignuoli, e passerina dentro, con spetie a bastanza, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due Insalate in piatti reali.

1 DVe Crostate di Albicocole, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Testicoli di Carnero sedici arosto, regalati con sedici Bragiuole di Vitella arosto, state in Addobbo in salsa di Agresta attorno, con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.2

3 Pasticcetti alla Genouese trentadue, ripieni di Conserua di Persiche, con midolla di Vacca dentro, seruiti con Gelo di chiara d'voua, con zuccaro sopra. p.2

4 Pollastri affaggianati sedici, seruiti caldi con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

5 Due Pasticci Reali, con Piccadiglio di Mongana, & vno spezzato di otto Piccioni di Torre, con scorza di Cedro candita, Midolla di Vaccina dentro, con Tossino, & Alcarcioffi teneri, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, e con altri regali ancora, seruiti con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p.2

6 Due Pollanche d'India, lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2

7 Vitella nel lombo libre sedici arosto, seruita calda, con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 DVe Crostate di Conserua di Persiche, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.2

2 Sparagos mazzi otto, doppo cotti, seruiti caldi, con oglio, sale, pepe, & sugo di melangole sopra, con fette di pane brustellite sotto. p.2

3 Formaggi di Siuiglia in forme partite per metà, seruiti con verdura sotto. p.2

4 Pera Moscatelle, e Mela dette Mansanas, seruite con verdura sotto, e Nieue sopra. p.2

5 Carcioffi teneri, seruiti con sale, e pepe in tondi. p.2

6 Vliue Valentiane, con oglio, & aceto sopra. p.2

7 Ceragie di diuerse sorti, con verdura sotto. p.2

8 Quattro scatoloni di conserua di Cotogni, e di persiche, seruite con saluietta sotto. p.4

9 Due Confettiere, con diuersi compartimenti d'Argento, ripiene di più sorti di confetti. p.2

Data l'acqua alle mani, e posto sedici steccadenti in fette di limoni in quattro Sottocoppe d'Argento.

Lista sesta da magro. Cap. XLIII.

Pranso alli 16. Maggio 1625. in Madrid, a vn piatto in giorno da magro, seruito in piatti reali, e mezzani, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 Dodici melangole di mezzo sapore, monde di scorza, e li spigoletti ancora, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1

2 Vna Giuncata grande, seruita con zuccaro sopra. p.1

3 Frauole in tondi sei, & in Piatto, lauate con vino, seruite con zuccaro sopra. p.1

4 Atunno con Alici, tramezzato con fette di limoni, regalato con zibibo, e mandole monde attorno, seruite con zuccaro sopra. p.1

5 Vna Tartara in cassa, con diuersi compartimenti, con rossi d'voua sbattuti, con acqua rosa, e zuccaro dentro, seruita con Manà, cioè fulignata sopra. p.1

6 Lenguatte, cioè sfoglie sei accarpionate, & rifritte, seruite con zuccaro sopra, con biscotti di Pane di Spagna, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Vn Pasticcio di due Lamprede grosse, con suoi ingredienti dentro in forma ouata, seruito con verdura attorno. p.1

8 Vna Torta di Pistacchiata, regalata di Pera candite sei attorno, con sei Pignoccati. p.1

9 Bianco mangiare in forma di Delfino, regalato di detto Bianco mangiare in forme di diuersi Pesci attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Prugnuoli in minestra, con fette di pane sotto.

1 Vna Torta alla Genouese, con herbe dentro, con Ricotta, e Capi di latte, seruita calda con zuccaro sopra. p.1

2 Voua fresche dodici sperdute, seruite con biscotti di Pane di Spagna sotto, con Butiro, & Agresta sopra, con zuccaro, e cannella. p.1

3 Sei Trotte di più che libra l'vna alesse in vino bianco, seruite calde

con

con oglio, pepe, & agresta sopra, con herbette buone. p. I
4 Vn mezzo Salmone salpreso alesso, coperto con Peselli teneri, con scorza, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con limoni tagliati, e Paste fritte attorno. p. I

Sapor bianco con mandole in tondi sei.

5 Voua in diaccio dodici, seruite con zuccaro, e cannella sopra, regalate di voua filate attorno, con zuccaro sopra. p. I
6 Tartarughe di Terra sei in Pottaggio, seruite nella loro scorza, con limoni tagliati attorno. p. I
7 Rauiuoli senza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con Manteca di Vacca. p. I
8 Due Barbi grossi arosto, seruiti con vn marinato di salsa reale, pignuoli, e passerina sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. I
9 Vn Pasticcio d'Anguille grosse in pezzetti, con Tarantello dissalato, Carcioffi, e Sparagi teneri dentro, con Tartuffoli, e spetie à bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p. I

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata in piatto grande.

1 VNa Crostata di Pera Moscatellone, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. I
2 Bogas, cioè boga, fritta con diuersi altri pescetti piccoli, seruita calda con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. I
3 Pasticcetti sedici alla Genouese, ripieni con Conserua di Persiche, e scorza di Cedro, con butiro fresco dentro, seruiti caldi con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p. I
4 Barbi sei più grossi di vna libra fritti, regalati di peretta di Ranas, e Boraggine fritte attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p. I
5 Vn Pasticcio di Piccadiglio di Salmone, e Tarantello dissalato, con peretta di Ranocchi, e Tartuffoli dentro, con pignuoli, e passerina, e Carcioffi teneri, con scorza di Cedro, & altri regali, con spetie a bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p. I
6 Anguille sei di fiume fatte in ruotoli, e fritte, regalate di herbette, e saluia fritta sopra, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. I
7 Maccaroncelli di Sicilia cotti in latte, seruiti caldi, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con butiro fresco. p. I
8 Tortiglie sei, cioè frittate, ripiene con conserua di Pera, e scorza di Cedro, seruite calde con zuccaro, e cannella sopra, regalate di dodici voua affrittellate, vno alla volta, con Crostini di pane sotto, con zuccaro, e cannella sopra. p. I
9 Truotte sei di vna libra l'vna fritte, regalate di Lampredozze sei

fatte in ruotolo, e fritte attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Carcioffi attartuffolati, con sugo di melangole, e pepe dentro, seruiti caldi. p. 1
3 Sparagi, con fette di pane brustellite sotto, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p. 1
4 Formaggio di forma partito per metà. p. 1
5 Pera moscatelle con verdura sotto. p. 1
6 Carcioffi teneri con sale, e pepe in tondil. p. 1
7 Ceragie palombine, e Graffione. p. 1
8 Albicocole sciroppate. p. 1
9 Vliue di Siuiglia. p. 1
10 Vno scatolone di Cotognata di Portugallo. p. 1
11 Vna Confettiera di plata, con diuersi compartimenti, con diuerse sorti di Confetti dentro. p. 1

Data l'acqua alle mani con sei steccadenti in sei fette di limoni senza li steccadenti, che per ordinario mettono li Credentieri in tutte le posate che pongano in Tauola si poneranno in vltimo ancora, per più honoreuolezza, e pulitia.

Lista settima da grasso. Cap. XLIV.

Pranso alli 18. Maggio 1625. in Madrid, Villa del Rè di Spagna, giorno della Pasqua dello Spirito Santo, a due piatti, seruiti in piatti reali all'Italiana, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 NAtas, cioè di Capi di latte sedici, seruiti con zuccaro sopra, regalati di sedici giuncatelle attorno, con zuccaro sopra. p. 2
2 Frauole lauate in vino, seruite con zuccaro sopra. p. 2
3 Due prosutti cotti in latte, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra, con prosutto sfilato attorno, con fette di Mortadelle, e limoni tagliati. p. 2
4 Due Torte bianche con requessones, zuccaro, & acqua rosa, con chiara d'voua dentro marzapanate. p. 2
5 Capponi quattro salpimentati con poluere di Mostacciuoli fini, dop-

doppo passati per salsa, & lardati con Cocuzzata di Genoua a lardelli, regalati con biscottini di Sauoia, e Pera sciroppate attorno. p.2
6 Due Pasticci di Cosciotti di Sciauali, cioè di Porco saluatico, salpresi, doppo cotti, e scorticati, in forma di due Lioncini a giacere, seruiti con verdura attorno. p.2
7 Due piatti di gelo, cioè vna Guglia, & vna Colonnetta di detto gelo, con vno spezzato di due Capponi attorno coperti di detto gelo di più colori. p.2
8 Mangiare bianco in forma di due Aquile, regalate di detto, in forma di Mascheroni, e Pignoccati attorno. p.2
9 Due statuette, vna Roma sedente, e l'altra vna Vittoria con la Corona in mano, vestite di renso fino a pieghette minute. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Cocuzzette tenere alligate in voua in minestra, con vua spina dentro.

1 DVe Torte alla Lombarda, con herbe, & voua dentro, con zuccaro, e cannella, seruite calde con zuccaro sopra. p.2
2 Due Ale di fegato di Vitella inuolte in rete, arosto, seruite calde con salsa reale sopra, regalate di sei testicoli d'Agnello fritti per piatto, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p.2
3 Capponi quattro di Lecche, cioè impastati alessi, coperti con lattuca ripiena, con fette di prosutto sopra, con cannella, e formaggio grattato. p.2
4 Petto di Vitella alesso, di libre otto per piatto, seruito con verdura sopra, con rossi d'voua, e bianchi sbricciolati attorno, doppo cotte dure con zuccaro sopra. p.2
5 Palombinos, cioè Piccioni di Torre stufati sedici, con diuersi frutti dentro, con Pesselli teneri, & Vua spina, con prosutto in fette, seruiti caldi con detti ingredienti sopra, con paste reali, & limoni tagliati attorno. p.2
6 Conigli sei spezzati in Guarmagia, con prugne, e visciole secche dentro, seruiti caldi, con spetie dentro, e detti ingredienti sopra, con paste reali, & limoni tagliati attorno. p.2
7 Venado nel lombo libre sedici, cioè Capriuoletto giouane appasticciato con Guisantes, cioè Peselli teneri, e Carcioffi, con diuersi altri frutti dentro, con pignuoli, e passerina con Arrope, cioè mosto cotto, & agresta chiara dentro, con spetie a bastanza, seruito con detti regali sopra, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p.2
8 Due Pasticci di Vitella di pezza intiera, lardati con lardo, e scorza di Cedro candita a lardelli, libre sei per Pasticcio senz'ossi dentro, seruiti caldi con spetie a bastanza, midolla di Vaccina, & altri regali dentro, con zuccaro sopra. p.2

Secondo ſeruitio di Cucina.

Due inſalate in piatti reali, con ſtatuette dentro.

1 DVe Croſtate di cõſerua di Perſiche, ſeruite con zuccaro ſopra. p.2
2 Sei lingue di Vitella ripiene, & lardate aroſto, ſeruite con ſalſa reale ſopra, con paſte sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2
3 Paſticcetti alla Genoueſe più groſſi che di boccone, ripieni di conſerua di Pera, con midolla di Vaccina dentro, trentadue, ſeruiti con gelo di chiara d'voua ſopra, con zuccaro. p.2
4 Piccioni di Caſa ſedici aroſto, ſeruiti caldi con melangole, e paſte sfogliate, & limoni tagliati attorno. p.2
5 Gaſapos, cioè Coniglietti ſedici aroſto, ſeruiti con ſalſa di agreſta ſopra, con paſte sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2
6 Due Paſticci grandi sfogliati, con Piccadiglio di Mongana, proſutto in fette, midolla di Vaccina, graſſo di Vitella, fegatetti, e teſticoletti di Polli dentro, con ſcorza di Cedro candita, pignuoli, e paſſerina, con roſſi d'voua dure ſopra, con ſpetie a baſtanza, ſeruiti caldi con zuccaro, & acqua roſa ſopra. p.2
7 Due Paue d'India aroſto, lardate minute, ſeruite con ſalſa reale, & Vliue ſenz'oſſi ſopra, con paſte sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2
8 Lonza di Vitella libre ſedici aroſto, lardata le parti magre, ſeruita calda, con melangole, e limoni tagliati, e paſte sfogliate attorno. p.2

Secondo ſeruitio di Credenza.

Si muteranno le ſaluiette.

1 DVe Croſtate di Pera moſcatellone, con zuccaro, e cannella, e roſſi d'voua sbattute dentro nelli sfogli di ſotto, ſeruite con zuccaro ſopra. p.2
2 Sparagos, con fette di pane ſotto, con oglio, pepe, e ſugo di melangole ſopra. p.2
3 Formaggio Aragoneſe di forma. p.2
4 Pera Moſcatellone, e Carouelle vecchie. p.2
5 Carcioffi teneri con ſale, e pepe in tondi. p.2
6 Vliue Catelane. p.2
7 Due fontane in due Monti di frutti diuerſi diacciati, poſte in mezzo, quali gettorno acqua di fiori d'Aranci più di mezz'hora. p.2
8 Finocchio dolce in rappe. p.2
9 Cotognata di Valenza in due ſcatoloni. p.2

Data l'acqua alle mani, e mutate ſaluiette, e touaglia, e poſte le cõfettioni in Tauola in piatti ventiquattro, con le ſaluiette ſotto, e diuerſi canditi

in

in quattro piatti reali, e sedici steccadenti in fette di limoni, in due tazze d'Argento, doppò le Confettioni.

Liste del Mese di Giugno principio dell'Estate. Cap. XLV.

LA Estate è calda, e secca, & è generatiua di flemme, e collera; sarà buono il beuere, & il mangiare ancora, perche in detta stagione, secondo le qualità delle persone saranno più facili le digestioni, sì per li caldi grandi, come per il calore naturale nelli corpi humani; hauerà più forza di risoluere, e digerire, doue che, la Estate incomincia alli ventivno di Giugno, e dura per fino alli ventidue di Settembre.

Lista prima di Giugno da grasso. Cap. XLVI.

Pranso alli 10. *Giugno* 1623. *a vn piatto in Roma, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti reali.*

Primo seruitio di Credenza.

Frauole, Moroni Gelsi, Visciole, e prugne in tondi vno per sorte a tutti li Conuitati principali.

1 VNa Giuncata seruita con neue sotto, e zuccaro sopra. p. 1

2 Prugne verdacchie monde, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

3 Meloni tagliati in piatto con neue sotto. p. 1

4 Mortadelle di Bologna cotte in vino, regalate di prosutto cotto in latte in fette attorno con limoni tagliati. p. 1

5 Vn lauoro di pasta di zuccaro, con diuersi compartimenti, ripieni di diuersi frutti sciroppati, con conserua di Mela Appie, con fulignata sopra, & vna Guglietta in mezzo di detto zuccaro, con vna statuetta in cima. p. 1

6 Due Pollanchotte d'India più che di Cappone arosto, e lardate di Cocuzzata di Genoua candita doppo passate più volte per salsa reale, regalate di Pera sciroppate, con zuccaro sopra attorno, con paste di Marzapane in forme di rose. p. 1

7 Vn Pasticcio di vna Pollancha grossa d'India in forma di Aquila, seruito con verdura attorno. p. 1

8 Vna Guglietta di vetro, con piedistallo sotto, coperta di gelo, con acqua, e diuersi Pescetti viui dentro, regalata di detto gelo di più colori attorno, con vno spezzato di Capponi sotto. p. 1

9 Bianco mangiare con polpa di Cappone dentro, in forma di Aquila, regalato di detto in forma di grappi d'vua, e Nicchi attorno. p. 1

10 Vna ſtatuetta di paſta di ſtucco veſtita di renſo a pieghette minute, detta l'Abbondanza. p. 1

Primo ſeruitio di Cucina.

Meloni in Mineſtra, & alligati in voua.

1 VNa Torta di meloni, con ricotta, e formaggio grattato dentro, con zuccaro, e cannella, condita con butiro, ſeruita calda, con zuccaro ſopra. p. 1

2 Sei teſticoli di Caſtrato, & Animelle di Capretto fritte, regalate di dodici tomaſelle di fegato di Capretto attorno, con zuccaro ſopra, con paſte, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Due Capponi aleſſi, coperti con Cedriuoli ripieni, cotti in buon brodo, con proſutto dentro, ſeruiti con detto proſutto in fette ſopra, con formaggio grattato, e ſpetieria. p. 1

4 Vna teſta di Vitella Mongana aleſſa, inuolta in drappo bianco, ſeruita calda con verdura di fiori, & herbette ſopra. p. 1

Sapor di viſciole in tondi ſei, e ſapor verde.

5 Pollaſtri ſtufati con agreſta dentro, con diuerſi frutti, e barbaglia di Porco ſalata in fette, ſeruiti con detti regali ſopra, con paſte reali, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vno ſpezzato di due Lepratti, ſoffritti con cipollette, e poſti in vaſo, con agreſta in grani, e moſto cotto dentro, con prugne, e viſciole ſecche, e ſpetie a baſtanza, ſeruiti caldi con detti regali ſopra, con paſte, & limoni tagliati attorno. p. 1

7 Due Anatre groſſe ripiene, e ſotteſtate, & alligate in piatto d'Argento, con latte, & voua, ſeruite con fulignata ſopra, con paſte, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vn Paſticcio di polpettoni ripieni di Vitella, con fegatetti di Polli, & altri regali dentro, con proſutto, pignuoli, e paſſerina, con ſpetie a baſtanza, ſeruito caldo con zuccaro ſopra. p. 1

Secondo ſeruitio di Cucina.

Vn'Inſalata con ſtatuette dentro, e ſei piccole in tondi.

1 VNa Croſtata di agreſta in grani tenera, con zuccaro, e cannella dentro, ſeruita con zuccaro ſopra. p. 1

2 Rondoni ventiquattro aroſto, regalati con paſte ſfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Paſticcetti ſedici alla Genoueſe, ripieni, con ſcorza di Cedro, e Cocuzzata di Genoua, con midolla di Vaccina dentro, ſeruiti cō gelo di chiara d'voua ſopra, con vn copritore di paſta con zuccaro ſopra. p. 1

4 Pollanchette d'India ſei piccole affaggianate, ſeruite con ſalſa di agre-

agresta, in vasetti sei di pasta, in forma di sei Cuori, con agresta sciroppata in grani dentro, con limoni tagliati attorno. p.1

5 Sei Pasticcetti sfogliati, con Piccadiglio di Mongana, & Animelle di detta, con scorza di Cedro candita, pignuoli, e passerina dentro, con spetie a bastanza, seruiti caldi, con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1

6 Trè Leprattoni lardati intieri arosto, seruiti caldi con salsa reale, & agresta in grani bollita in detta salsa sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Mongana, Animelle di detta, fegatetti, e testicoletti di Polli, prosutto in fette sottili dentro, con scorza di Cedro candita, pignuoli, & agresta in grani, con quattro Piccioni di Torre spezzati dentro, con spetie a bastanza, seruito caldo con gelo di zuccaro, e chiara d'voua sopra. p.1

8 Due Fagiani affaggianati, ouero Capponi, seruiti con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Sei Porchetti d'India ripieni, arosto, seruiti con salsa bastarda, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Frauole, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Vn Marzolino di Fiorenza, partito per metà. p.1

3 Pera Carouelle vecchie, e Moscatelle noue. p.1

4 Carciosi attartuffolati, & arostiti. p.1

5 Neue di latte, con suoi Cialdoni à scartoccio. p.2

6 Visciole Palombine. p.1

7 Vliue di Romagna. p.1

8 Finocchi freschi in rappe, e gambi. p.1

9 Albicocole, e Pera Moscatellone sciroppate, seruite con Anici confetti sopra. p.1

10 Barattoli sei di Cotognata. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e Touaglia, e poste le confettioni in Tauola in dodici Tazze d'Argento indorate, e diuersi canditi in due Bacili grandi, e doppo le Confettioni si poneranno sei steccadenti in mazzi di fiori, in Sottacoppa d'Argento.

Lista seconda da grasso. Cap. XLVII.

Pranso alli 12. di Giugno 1624. a vn Piatto, in Madrid, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in piatti reali.

Pri-

Primo ſeruitio di Credenza.

Capi di latte, Melangole, e Frauole in tondi, vno per ſorte.

1 Ricotta paſſata per la ſeringa, con Butiro, zuccaro, & acqua roſa dentro, ſeruita con zuccaro ſopra. p. 1

2 Melangole di mezzo ſapore monde di ſcorza, e rezzole in ſpicchietti, numero dodici, ſeruite con zuccaro ſopra. p. 1

3 Frauole lauate con vino, ſeruite con zuccaro ſopra. p. 1

4 çeruellas di Frailes, cioè Prugne verdacchie monde, ſeruite con zuccaro ſopra. p. 1

5 Meloni tagliati in fette in Piatto, con Neue ſotto. p. 1

6 Vna Mortadella d'Italia cotta in Vino, ſpaccata in mezzo, regalata di Proſutto in fette, & sfilato attorno, con zuccaro, & acqua roſa ſopra. p. 1

7 Vna Torta bianca, con Gelo di zuccaro, e chiara d'voua ſopra, ſeruita con diuerſi fiori attorno. p. 1

8 Due Capponi aleſſi, e paſſati per ſalſa reale, e ſpoluerizzati con poluere di Moſtacciuoli fini, & lardati con Cocuzzata candita à lardelli, regalati di Paſta di zuccaro in forma di Aquile, e di Gigli, con torſetti ſei di lattuca candita attorno. p. 1

9 Vn Paſticcio di vn Pauone frollo à baſtanza, con ſuo condimento in forma di Aquila, regalato con verdura attorno. p. 1

10 Vna Colonnetta di vetro coperta di Gelo, con ſuo piediſtallo, e piramide di legno indorate, con quattro Statuette di rileuo ſu le cantonate, in cima delle quali teneuano in mano l'Arme de' Conuitati, con vno ſpezzato di due Capponi attorno coperti di detto Gelo di più colori. p. 1

11 Mangiare bianco, con polpa di Galline dentro, in forma d'Aquila, regalata di detto Bianco mangiare in forma di Gigli attorno. p. 1

Vna Statuetta detta Trionfo de' Grandi à capo alla Tauola in faccia al primo luogo.

Primo ſeruitio di Cucina.

Sembolella in Mineſtra alligata in voua.

1 Vna Torta con Proſutto cotto in latte in fette ſottili, con Prouature freſche in fette, con zuccaro, e cannella dentro, con agreſta in grani, ſeruita calda con zuccaro ſopra. p. 1

2 Animelle di Vitella fritte, regalate di ſedici Tomaſelle di Fegato di detta Vitella, con zuccaro ſopra attorno, con Paſte di getto fritte, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Pollaſtrelli ſei in Pottaggio, con agreſta in grani, e diuerſi frutti den-

dentro, con Carcioffi, e Peselli teneri, seruiti caldi con detti regali sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. p.1

4 Trè Capponi di latte alessi, coperti con Pipinos rellieni, cioè con Cedriuoli ripieni con fette di Toççino, e formaggio grattato, con cannella sopra. p.1

5 Petto di Vitella ripieno, con agresta dentro, & altri regali, alesso, seruito caldo, con verdura sopra. p.1

Sapore di Visciole in tondi sei.

6 Vn Polpettone all'Inglese in forma di vn Giglio fiorito sopra, con Pignuoli ammollati, e Cocuzza di Genoua candita, lardelli, regalato di Paste reali, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Due Cosciotti di Carnero, ripieni, e sottestati con diuersi frutti in fette dentro, con Barbaglia di Porco in fette, seruiti caldi con detti regali sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. p.1

8 Vn Pasticcio di cosciotto di Vitella lardato con lardo, e Calabazza di Genoua candita à lardelli, libre otto, con Carcioffi, e Tartuffoli dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata con Statuette dentro, e quattro piccole in tondi.

1 VNa Crostata di Albicoques, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Zinne quattro di Campareccia arosto, regalate di sei Testicoli d'Agnello lardati arosto, con Paste, e melangole tagliate attorno. p.1

3 Pulcinelli dodici inuolti in rete arosto, seruiti caldi con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

4 Pasticcetti sei sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, & Animelle di Capretto, e Fegatetti, e Testicoletti di Polli, con pignuoli, e passerina dentro, con midolla di Vaccina, e scorza di Cedro candita, con Presutto in fette, & agresta in grani, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.1

5 Gasappos sei arosto, seruiti con salsa reale sopra, regalati di dodici Rondoni arosto, attorno, con Paste sfogliate, e limoni tagliati. p.1

6 Vn Pasticcio all' Inglese, con l'istessi ingredienti delli sopradetti Pasticcetti sfogliati, con vno spezzato di quattro Piccioni, e Tartuffoli di più dentro, con Carcioffi teneri, seruito caldo con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p.1

7 Vn Capretto intiero arosto, regalato di dodici Bragiuole di Vitella arosto, e passate per salsa attorno, con Paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p.1

8 Due Pollanche d'India grosse lardate minute, arosto, seruite calde con salsa reale, & agresta in grani bollita in detta salsa sopra, con sedici

dici Pasticcetti di boccone alla Genouese, con conserua, e midolla dentro, attorno, con limoni tagliati. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Tartufoli bianchi attartuffolati, regalati di sei Carcioffi arostiti attorno, con melangole tagliate. p.1
3 Formaggio di vna Villa addimandata Pinto, di forma, qual è buonissimo. p.1
4 Pera san Giouanni, e Moscatelle. p.1
5 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p.1
6 Vliue Catelane. p.1
7 Vna Gondola di Mortellina, & altra verdura, ripiena di diuersi frutti, cioè di Pera, Albicocole, e diuerse Ceragie dentro, con neue sopra, & vna Fontana sotto a detti frutti, che gettò acqua fredda di fiori d'Aranci alquanto tempo. p.1
8 Finocchio in rappe dolce. p.1
9 Albicocole, e Pera sciroppate. p.1
10 Due scatoloni, vno di Cotognata, e l'altro di conserua di Pera. p.2

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e posto in Tauola dodici piatti di Porcellana fina di Confetti diuersi, senza saluiette sotto, e due piatti grandi di canditi diuersi di detta Porcellana, e doppo le Confettioni posto li steccadenti in sottocoppa d'Argento, in quattro mazzetti di fiori.

Lista terza da grasso, e magro. Cap. XLVIII.

Pranso alli 24. Giugno 1620. in Roma a vn piatto seruito in piatti reali con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza, regalato il grasso, di magro.

Primo seruitio di Credenza.

Capi di latte, Frauole, e Meloni in tondi vno per sorte alli Conuitati principali.

1 CApi di latte sedici, seruiti con zuccaro sopra, regalati di butiro passato attorno con zuccaro sopra. p.1
2 Frauole lauate in vino, seruite con zuccaro sopra. p.1
3 Meloni tagliati in fette, con neue sotto il piatto. p.1
4 Due Salsiccioni di lombi di Porco cotti in vino, regalati di lingue

di Porco salate, cotte in detto vino, in fette attorno, con limoni tagliati, e fette di Tarantello dissalato. p. 1
5 Vna Tartara con diuersi compartimenti, ripieni con diuersi frutti sciroppati, e latte, & voua, con bianco mangiare, seruita con fulignata sopra. p. 1
6 Due Capponi alessi, e passati per salsa reale, e spoluerizzati con poluere di Mostacciuoli fini, & lardati con Cocuzzata di Genoua candita a lardelli, regalati di sei Linguatte accarpionate, e riscaldate sopra la graticola, con zuccaro sopra attorno, con limoni tagliati. p. 1
7 Vn Pasticcio di vna Lepre, in forma di detta Lepre, con verdura attorno. p. 1
8 Due Pollanchette d'India affaggianate, e passate per salsa reale, coperte con stringhette di gelo di più colori, & attorno il piatto sei Gugliette di detto. p. 1
9 Bianco mangiare in forma di vna Corgniuola, con lì trè Monti, regalata di detto bianco mangiare in forma di Pignoccati, e Nicchi attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Cauolo torzuto con prosutto dentro in minestra.

1 VNa Torta alla Lombarda, con herbe dentro, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1
2 Zinna di Vaccina indorata, e fritta, seruita calda con zuccaro sopra, con trè Piccioni stati in Addobbo partiti per metà, e fritti con sei Truottette accarpionate, e fritte attorno, seruite con zuccaro sopra, con melangole tagliate attorno. p. 1
3 Due Capponi alessi coperti di Cocuzza ripiena, con fette di prosutto, e formaggio grattato sopra, con cannella, regalati di sei Porcellette alesse attorno, doppo condite con butiro, e sugo di melangole, e pepe sopra. p. 1
4 Vna testa di Vitella alessa, seruita con verdura sopra, con sei Truottette alesse con loro condimento attorno per regalo. p. 1
Sapore di visciole, e di mandole Ambrogine in tondi sei.
5 Pollastrelli sei stufati, con agresta in grani, e diuersi frutti dentro, con barbaglia di Porco in fette, seruiti con detti regali sopra, regalati con sei Calamari ripieni, in Pottaggio attorno. p. 1
6 Vn Polpettone all'Inglese in forma di Aquila, fiorito con pignuoli, e Cocuzzata candita a lardelli, regalato di dodici frittelle di Pescio ignudo attorno, con melangole tagliate. p. 1
7 Due Pollanche d'India più grosse di Cappone ripiene, e sottestate con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, con latte d'Ombrina fritto in pezzetti attorno, cõ melangole, e limoni tagliati. p. 1

8 Caprioletto giouane nel lombo libre otto appasticciato, con diuersi frutti, e mosto cotto dentro, con agresta in grani, seruito caldo con detti regali sopra, con sei Pasticcetti di latte d'Ombrina, Tarantello dissalato, Tartuffoli, con codette di Gambari, e spetie dentro, con pignuoli, e passerina, conditi con butiro, seruiti con zuccaro sopra, attorno il piatto. p. 1

9 Vn Pasticcio di Vitella in bocconi, con suoi regali, & ingredienti da grasso, in forma ouata, con vn tramezzo di pasta, e dall'altra parte Ombrina in pezzetti, con Tarantello dissalato, & altri regali, & ingredienti da magro, condito con butiro, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata in piatto reale.

1 VNa Crostata di Pera Moscatelle, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Animelle di Mongana para 4. arosto, con quattro rognoni di Campareccia inuolti in rete arosto, seruiti caldi con salsa reale sopra, con sei bragiuole d'Ombrina attorno, passate per detta salsa, con limoni tagliati. p. 1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con conserua di Cedro, midolla di Vaccina dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua, con zuccaro sopra. p. 1

4 Pollanchette d'India sei arosto, seruite con salsa reale sopra, regalate di Calamaretti fritti attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1

5 Pasticcetti sei sfogliati, con Piccadiglio di Mongana, con suoi regali, & ingredienti, seruiti caldi con zuccaro sopra, regalati di latte, & voua di Pesci fritti attorno, con melangole tagliate. p. 1

6 Piccioni sei di Casa arosto, regalati di Lampredozze fritte, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

7 Vn Pasticcio reale in forma ouata grande, con Piccadiglio di Mongana, & vno spezzato di Piccioni, & altri regali da grasso dentro, con vno tramezzo di pasta come il sopradetto in bocconi, con Piccadiglio di Storione, & altri regali, & ingredienti da magro, seruito caldo, con gelo di zuccaro, e chiara d'voua sopra. p. 1

8 Due Fagiani incartati arosto, seruiti con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con diciotto Granci teneri fritti attorno, con limoni tagliati. p. 1

9 Vna Lepre intiera arosto, seruita con salsa reale, & Vliue senz'ossi sopra, con sei Truotte fritte, e limoni tagliati attorno. p. 1

Se-

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Ostraghe cinquanta riportate in ventiquattro scorze, seruite calde con loro condimento sopra. p.1
3 Due Alouste, con oglio, pepe, & aceto sopra. p.1
4 Formaggio Lodigiano libre dodici. p.1
5 Pera san Giouanni. p.1
6 Neue di latte con cialdoni a scartocci. p.1
7 Vliue di Tiuoli. p.1
8 Visciole Palombine, con verdura sotto. p.1
9 Finocchio fresco in rappe. p.1
10 Pera, & Albicocole sciroppate. p.1
11 Barattoli sei di Cotognata. p.1

Data l'acqua alle mani, e poste le Confettioni in Tauola in piatti dodici di Argento con saluiette sotto, e canditi diuersi in due piatti reali, e doppo posto li steccadenti in sei mazzetti di fiori, in tazza d'Argento.

Lista quarta da grasso. Cap. XLIX.

Cena alli 26. Giugno 1624. in Roma a vn piatto, con vn seruitio di Cucina, & vno di Credenza, seruita in piatti reali.

Primo seruitio di Credenza, e di Cucina.

Mille fanti in minestra.

1 VNa insalata in piatto reale, e sei piccole. p.1
2 Meloni tagliati in piatto, con neue sotto. p.1
3 Vn prosutto di montagna cotto in latte, seruito con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra, con biscotti di Sauoia, e salame tagliato attorno. p.1
4 Vn Pasticcio di Vitella in forma di Aquila, seruito freddo con verdura attorno. p.1
5 Vna testa di Vitella in più pezzi indorata, e fritta, seruita calda, con zuccaro, e sugo di melangole sopra, regalata di bianco mangiare fritto attorno, con zuccaro sopra. p.1
6 Due Capponi alessi, coperti di rauiuoli senza spoglia, con zuccaro, e cannella sopra, con formaggio di Parma grattato. p.1
7 Ventiquattro Rondoni inuolti in foglie di vite arosto, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

8 Pasticcetti sei sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, e fegatetti, e testicoletti di Polli, con scorza di Cedro candita dentro, & altri regali, seruiti caldi, con zuccaro sopra. p. 1

9 Pollanchette sei d'India incartate, arosto, seruite calde con salsa reale, & agresta in grani bollita con detta salsa sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1

10 Mongana nel lombo libre otto Arosto, seruita calda, con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Primo, & vltimo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di Albicocole, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Formaggio di Creta partito per metà. p. 1

3 Pera Moscatellone, e San Giouanni. p. 1

4 Finocchio in rappe fresco. p. 1

5 Vliue di Tiuoli. p. 1

6 Pera sciroppate con fulignata sopra. p. 1

7 Cotognata in sei Barattoli dentro di vetro. p. 1

8 Visciole Palombine, con verdura sotto. p. 1

Data l'acqua alle mani, con sei steccadenti in fette di limoni sopra à sei tondi, con saluietta sotto.

Lista quinta da magro. Cap. L.

Pranso alli 20. Giugno 1623. à vn Piatto da magro in Roma, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, seruito in Piatti reali.

Primo seruitio di Credenza.

Gelsi mori, Prugne monde, Capi di latte in tondi, vno per sorte alli Conuitati, che li anderanno dati.

1 VNa Giuncata, regalata di Ricotta passata con Butiro dentro, con zuccaro, & acqua rosa, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Prugne verdacchie monde, con zuccaro sopra. p. 1

3 Meloni tagliati in fette, con Neue sotto. p. 1

4 Tarantello dissalato cotto in Mosto cotto, regalato con Alice, e fette di limoni, con Oglio, Regamo, & Aceto sopra. p. 1

5 Sei Frauolini accarpionati, & refritti, seruiti con zuccaro sopra, regalati con dodici frittelle di Prouature fresche, e Ricotta, con fiori di sambuco dentro, seruite con zuccaro sopra attorno. p. 1

6 Vn Pasticcio di vn Cefalo grosso in forma di detto Pescio, seruito con verdura attorno. p. 1

Due

2 Due Dentali grossi in Gelo, coperti di detto Gelo di stringhette, di più colori, regalati di detto Gelo in forma di Gugliette attorno. p. 1

8 Bianco mangiare con polpa di Lucci dentro, in forma di Delfino, regalato di detto Bianco mangiare, in forme di diuersi Pescetti attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Cocuzzette con Agresta in minestra, & alligata in voua.

1 VNa Torta alla Genouese con Presunzuola dentro, con bieta, & herbette buone; condita con oglio, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1

2 Dodici voua fresche da beuere in Saluietta. p. 1

3 Due Spigole grosse alesse, coperte con Sparagi, e Peselli teneri, con scorza, seruite con oglio, pepe, & agresta chiara sopra. p. 1

4 Vna Porcelletta di dodici libre alessa, seruita con oglio, pepe, & agresta, con verdura sopra. p. 1

Sapore di Mandole Ambrogine in tondi sei.

5 Voua in diaccio in Piatto d'Argento dodici, con zuccaro, e cannella sopra, regalate di sei frittate ripiene attorno, seruite con zuccaro sopra. p. 1

6 Calamari grossi sei ripieni, in Pottaggio, & alligati con latte di pignuoli, & voua sbattute dentro, seruiti con Cannella sopra; con Paste passate per la seringa, e fritte attorno, con limoni tagliati. p. 1

7 Triglie dodici arosto, regalate di sei Orate arosto attorno, con vn Marinato sopra di aceto bollito, con zibibo, e zuccaro dentro, sopra, con agresta in grappi sciroppata attorno. p. 1

8 Vn Pasticcio di Bragiuole di Dentale, con Tarantello dissalato, pignuoli, e passerina, con Peselli scafati, e Carcioffi teneri dentro, con spetie à bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'insalata in piatto reale, e sei piccole in tondi.

1 VNa Crostata di Prugne senz'osso, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Calamaretti fritti, regalati di Lattarini di Castello Gandolfo fritti attorno, con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1

3 Pasticcetti sedici, impastata la pasta con butiro, & voua dentro, ripieni di conserua di prugne di Marsilia, con butiro fresco dentro, seruiti con fulignata sopra. p. 1

4 Granci teneri ventiquattro fritti, regalati di Cocuzzetta tenera a lardelli fritta attorno, con paste sfogliate, melãgole, e limoni tagliati. p. 1

Lam-

5 Lampredozze di Teuere ventiquattro, fritte, regalate di dodici frittelle di Pescio ignudo attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1

6 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Dentale, e Pancia di Tonno, con Tarantello dentro, con pignuoli, e passerina, scorza di Cedro candita, Tartuffoli, & agresta in grani senz'ossi, con spetie a bastanza, seruito caldo con zuccaro, & acquarosa sopra. p. 1

7 Linguatte sei fritte, regalate di saluia fritta attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1

8 Sei Porcellette fritte, regalate di herbette fritte attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Pera san Giouanni, con zuccaro, e cannella dentrò, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Ostraghe cinquanta in scorze diciotto, con loro condimento sopra. p. 1

3 Alogufte due, con oglio, pepe, & aceto sopra. p. 1

4 Marzolini di Fiorenza vno, partito per metà. p. 1

5 Pera san Giouanni, e Diacciuole. p. 1

6 Vliue di Romagna in tondi sei, & in piatto. p. 1

7 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p. 1

8 Finocchio in rappe. p. 1

9 Visciole, e Ceragie diuerse. p. 1

10 Albicocole sciroppate, con Pera. p. 1

11 Cotognata in scatole grandi due. p. 1

Data l'acqua alle mani, e poste le Confettioni in tauola in dodici tazze d'Argento, e canditi diuersi in due bacili, e steccadenti in sei mazzi di fiori sopra vna Sottocoppa d'Argento, posti doppo le Confettioni in Tauola.

Lista sesta da grasso. Cap. LI.

Pranso alli 29. di Giugno 1625. in Madrid a due piatti rinforzati, seruito in piatti reali, e mezzani, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 DVe Giuncate, regalate di dodici capi di latte attorno, seruite con zuccaro sopra. p. 2

2 Melangole di mezzo sapore trenta mondate li spicchi, seruiti con zuccaro sopra. p.

Guin-

3 Guindas, cioè visciole Palombine, con verdura sotto, e neue sopra. p.2
4 Meloni tagliati in fette, con nieue sotto. p.2
5 Due prosutti cotti in vino, seruiti con fulignata sopra, doppo scodicati, e netti, regalati di lingue di Leccione in fette attorno. p.2
6 Due Pasticci di pierna di ternera, con verdura attorno, in forma di Cappelli da Prelati. p.2
7 Capponi quattro salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più colori, regalati di detto gelo attorno. p.2
8 Mangiar bianco in forma di due Aquile, regalate di detto in forma di Mascheroni attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Torsetti di lattuca in minestra, & alligati in voua, con agresta in grani dentro.

1 DVe Torte di Meloni, con ricotta, e formaggio grattato, con spetie dolce dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Due ale di fegato di Vitella, in fegatelli inuolti in rete, regalati di Animelle di Capretto fritte, e paste reali attorno, con melangole tagliate. p.2
3 Capponi quattro alessi, coperti di Cocuzza ripiena, con formaggio grattato, e cannella sopra, con fette di prosutto. p.2
Sapore verde in tondi sedici.
4 Piccioni sedici stufati, con agresta in grani, e prosutto in fette dentro, con altri diuersi frutti, seruiti caldi con detti regali sopra, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p.2
5 Due Polpettoni all'Inglese, in forma di Aquila, con agresta in grani, & altri diuersi regali dentro, fioriti di scorza di Cedro candita, e pignuoli, regalati con paste, e limoni tagliati attorno. p.2
6 Due Pasticci di Vitella in bocconi, e lardati, con vno spezzato di quattro Piccioni per Pasticcio, con diuerse richeste di Polli, e Carcioffi teneri dentro, seruiti con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due Insalate in piatti grandi.

1 DVe Crostate di Albicocole, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Pollastrelli sedici inuolti in rete arosto, regalati di sedici bragiuole di Vitella arosto, attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.2
3 Pasticcetti trentadue alla Genouese, con conserua di prugne, midolla di Vaccina dentro, seruiti con vn lauoretto di pasta sopra a ciascheduno con zuccaro sopra. p.2

Ga-

4 Gasappos sedici, cioè Coniglietti arosto, seruiti con salsa reale, e zibibo bollito in detta salsa sopra, cõ paste, e limoni tagliati attorno. p.2

5 Due Pasticci all'Inglese grandi à esse, con Piccadiglio di Vitella, pignuoli, e passerina, scorza di Cedro candita, Prosutto in fette, con agresta in grani dentro, con midolla di Vaccina, & vno spezzato di quattro piccioni per pasticcio, seruiti caldi con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p.2

6 Due Pollanche grosse d'India, lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2

7 Vitella nel lombo libre sedici arosto, seruita calda con Paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

1 DVe Crostate di Visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Formaggio di forma Siuigliano, partito in mezzo. p.2

3 Pera san Giouanni, e Moscatellone. p.2

4 Vliue Valentiane. p.2

5 Albicocole con verdura sotto. p.2

6 Finocchio in rappe fresco. p.2

7 Visciole, e Ceragie diuerse. p.2

8 Due scatoloni di conserua di Persiche. p.2

Data l'acqua alle mani, e mutate le Saluiette solamente, e poste le confettioni in Tauola in ventiquattro Piatti d'Argento, con saluiette sotto, e quattro Piatti reali di canditi diuersi, e sedici steccadenti in Rouiglietti di fiori in due Sottocoppe d'Argento.

Lista prima del Mese di Luglio. Cap. LII.

Pranso alli 2. di Luglio 1625. in Roma à vn Piatto da grasso, seruito in Piatti reali, e mezzi reali, con diciotto Viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 VNa Giuncata regalata di Ricotta, e Butiro passato con zuccaro, & acqua rosa dentro, attorno, seruita con zuccaro sopra, e Nieue sotto in altro Piatto. p.1

2 Fichi Gentili ventiquattro, con verdura sotto, con diaccio sopra. p.1

3 Prugne verdacchie monde, seruite con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1

Me-

4 Meloni tagliati in fette, con Nieue sotto in altro Piatto. p. 1
5 Due Salami Abruzzesi cotti in Vino, e partiti per metà, regalati di sfilatelle, con zuccaro, & acqua rosa sopra attorno. p. 1
6 Vn lauoro di Pasta di zuccaro, con diuersi compartimenti ripieni di Visciole, e Prugne sciroppate, & agresta in grani, con conserua di Mela Appie dentro, con vna Colonnetta di detto zuccaro in mezzo, con l'Arme del Conuitato in cima, seruito con Anici confetti sopra. p. 1
7 Due Pollanche d'India affaggianate, e passate per salsa reale calde, e lardate con Cocuzza candita, e Torsetti canditi di lattuca à lardelli, regalate di Biscotti di Sauoia, e Pera sciroppate, con fulignata sopra attorno. p. 1
8 Vn Pasticcio di Vitella in forma di Lione à giacere, seruito con verdura attorno. p. 1
9 Vna Colonnetta di vetro, coperta di Gelo, con pezzetti di diaccio dentro, con piedistallo di legno, e Piramide indorate, con vna statuetta in cima, regalata di detto Gelo, in Guglıette di più colori attorno. p. 1
10 Bianco mangiare in forma di Gambaro lione, regalato di detto, in forma di Leoncini attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Viuaruola con herbette, & agresta dentro in minestra.

1 VNa Torta alla Genouese, con Capi di latte, & voua, con zuccaro, e cannella dentro, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1
2 Vccelletti ventiquattro di Cipro stati in Addobbo, & infarinati, con pane grattato, e fritti, seruiti con zuccaro sopra, regalati con Animelle di Capretto, e fegatetti di Polli in stecchetti di cannella, e fritti, con paste reali, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
3 Due Pollanchette più grosse di Cappone alesse, coperte con lattuca ripiena, con formaggio grattato, e cannella sopra, con prosutto in fette. p. 1
4 Vn Petto di Vitella ripieno, alesso, seruito caldo con fiori di Boraggine sopra. p. 1
Sapore di prugne in tondi, e salsa verde.
5 Pollastri sei ripieni in Pottaggio, con barbaglia di Porco in fette, & agresta dentro, con diuersi frutti in fette, seruiti caldi con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
6 Polpettoni ripieni dodici di Cosciotto di Vitella, e sottestati, con diuersi frutti, & agresta dentro, seruiti caldi con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
7 Due Capponi perlessati, e fatti senz'ossi, e ripieni, & sottestati con agresta, e Pera in fette, con prugne dentro, seruiti caldi con

detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
8 Vno spezzato di vna Lepre in Guarmugia, con prugne, e visciole, con agresta in grani dentro, doppo soffritta con cipollette, seruita calda, con vino, e mosto cotto, e spetie a bastanza sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
9 Vn Pasticcio di vno spezzato di quattro Piccioni, con vno spezzato di Capretto, con presutto in fette dentro, con midolla di Vaccina, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in Piatto reale.

1 VNa Crostata di prugne, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Rondoni di nido, ventiquattro arosto, seruiti caldi, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
3 Pasticcetti sedici più grossi che di boccone, ripieni con pasta di Genoua, e scorza di Cedro candita, con midolla di Vaccina dentro, seruiti caldi, con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p.1
4 Pulcinelli dodici inuolti in rete arosto, seruiti con salsa di agresta, con detta agresta in grani, bollita in detta salsa sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p.1
5 Due Lepratti grossi lardati minuti arosto, seruiti con salsa bastarda, e limoni tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
6 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Mongana, Animelle di detta Vitella, midolla di Vaccina, barbaglia di Porco in fette, pignuoli, e passerina, con agresta in grani dentro, con spetie a bastanza, e scorza di Cedro candita, e quattro Piccioni in pezzi seruito caldo, con gelo di zuccaro sopra. p.1
7 Pollanchette d'India sei affaggianate, seruite cō salsa reale in sei vasetti di pasta, con agresta dentro, con limoni tagliati attorno. p.1
8 Li quarti dietro di vn Capretto lardati arosto, seruiti caldi con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Pera moscatelle, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1
2 Formaggio di Creta, partito in mezzo. p.1
3 Pera Diacciuole, e san Giouanni. p.1
4 Vliue di Tiuoli. p.1

Ne-

5 Neue di latte, con cialdoni a scartocci. p.2
6 Mandole fresche monde, seruite nelle scorze. p.1
7 Persiche in fette, seruite in vino, dodici. p.1
8 Finocchio dolce in rappe, e gambi fresco. p.1
9 Luiatica, e Moscatello, con neue sopra. p.1
10 Pera sciroppate, e Persiche, con fulignata sopra. p.1
11 Cotognata in sei barattoli di vetro. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in dodici tazze di Porcellana, e diuersi canditi, cioè Meloni, Cedri, e Pera, con torsetti di Lattuca, e paste di Genoua, & altri diuersi canditi in due bacili di detta Porcellana, e doppo seruite le Confettioni, posto li steccadenti in sei mazzetti di fiori, in vna tazza di Porcellana.

Lista seconda da grasso. Cap. LIII.

Pranso alli 25. Luglio 1622. in Roma a vn Piatto, seruito in Piatti reali, con venti viuande di Cucina, e venti di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li piatti piccoli, cioè in tondi bisognando.

1 Voua di Bufale regalate di ricotta, e butiro, passati, con zuccaro, & acqua rosa dentro attorno, con zuccaro sopra. p.1
2 Fichi san Pieri, e Gentili. p.1
3 Meloni tagliati in fette, con nieue sotto. p.1
4 Vn prosutto cotto in vino, seruito con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra, doppo netto, regalato con soppressate di Nola in fette attorno. p.1
5 Vna Torta bianca di Monache, seruita con fiori diuersi attorno. p.1
6 Vna Pollancha d'India grossa arosto, e passata per salsa reale calda, e lardata con Cocuzza candita, regalata di agresta in grappi sciroppata attorno, con pasta di zuccaro in diuerse forme di rose, & altre diuerse. p.1
7 Vn Pasticcio di vna Lepre intiera, in forma di detta Lepre, seruito con verdura attorno. p.1
8 Due Capponi salpimentati, coperti con stringhette di gelo di più colori, regalato di detto gelo attorno, cõ nieue in altro piatto sotto. p.1
9 Vn lauoro di pasta di sfoglio con butiro, in forma di due Cuori, con mangiar bianco dentro, seruito con zuccaro sopra. p.1
10 Mangiar bianco con polpa di Gallina dentro, in forma di Lione a giacere, regalato di detto in forma di Aquile piccole attorno. p.1

Primo feruitio di Cucina.

Brodetto con herbe, & agresta dentro, in minestra.

1 VNa Torta con profutto in fette, e Prouature frefche, con agresta dentro, con zuccaro, e cannella a bastanza, feruita calda con zuccaro fopra. p. 1

2 Fegati fei di Capretto inuolti in rete, e fritti, regalati di trè tefte di detto fenz'offi, indorate in pezzetti, e fritte, feruite con zuccaro fopra con pafte di getto fritte, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Due Capponi aleffi, coperti con rauiuoli fenza fpoglia, con herbe dentro, feruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella fopra. p. 1

4 Vn Petto di Castrato aleffo di libre otto, feruito caldo con fiori, & herbette fopra. p. 1

Sapor di Vifciole, e falfa verde in tondi dodici.

5 Vn Polpettone all'Inglefe, fiorito con fcorza di Cedro candita à lardelli, e pignuoli in forma di Rofa, regalato di Pafte, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Lingue trè di Vitella appafticciate, con diuerfi frutti, in fette dentro, con agresta in grani, feruite con detti frutti, e fpetie à baftanza fopra, con pafte, e limoni tagliati attorno. p. 1

7 Piccioni fei di cafa ripieni fenz'offi, e fottestati, & alligati in Piatto d'Argento, con latte, & voua, feruiti caldi con Anici confetti fopra, con Pafte, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vn Cofciotto di Caprioletto giouane in Guarmugia, con diuerfi frutti in fette, con Prugne, e Vifciole dentro, con Agresta, e fpetie à baftanza, con barbaglia di porco falata in fette, e Mosto cotto, feruito caldo, con detti regali fopra, con Pafte, e limoni tagliati attorno. p. 1

9 Due Papari ripieni, e fottestati, con diuerfi frutti dentro, feruiti caldi con detti frutti, e fpetie fopra, con Pafte, e limoni tagliati attorno. p. 1

10 Vn Pafticcio di testa di Vitella in bocconi, con vno fpezzato di quattro Piccioni, e diuerfe richefte di Polli dentro, con Profutto, e pediconi di Carcioffi teneri, & Agresta in grani, con fpetie à baftanza dentro, feruito caldo con zuccaro fopra. p. 1

Secondo feruitio di Cucina.

Vn Infalata in piatto reale, e fei piccole.

1 VNa Crostata di Perfiche, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro fopra. p. 1

2 Animelle di Mongana para quattro lardate arosto, feruite con fal-

salsa reale sopra, con agresta in grani, regalate di dodici Castraghe in Pasta di sfoglio attorno, con limoni tagliati. p.1

3 Pasticcetti alla Genouese sedici, ripieni di scorza di Cedro candita, con midolla di Vaccina dentro, seruiti con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p 1

4 Starnotti sei inuolti in fette di lardo arosto, seruiti con salsa di agresta, con detta agresta in grani sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

5 Pasticcetti sei di Animelle di Vitella, e fegatetti, e testicoletti di Polli, con Piccadiglio di Mongana dentro, con scorza di Cedro, Midolla di Vaccina, & agresta in grani, seruiti caldi con zuccaro sopra. p.1

6 Fagianotti sei assaggianati, seruiti con salsa reale in vasetti sei di Pasta, con agresta in grani cotta in detta salsa dentro, con limoni tagliati attorno. p.1

7 Coniglietti d'India sei ripieni arosto, lardati minuti, seruiti con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

8 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, e Polpette attorno, con pignuoli, e passerina, midolla di Vaccina, e Prosutto dentro, con scorza di Cedro candita, e sedici rondoni, con agresta in grani, & altri diuersi regali dentro, seruito caldo con Gelo di zuccaro, e chiara d'voua sopra. p.1

9 Due Pollanche d'India lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Pera Moscatelle cotte in detta salsa sopra, con Paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

10 Due quarti dietro di lepre lardati minuti Arosto, seruiti caldi, con salsa bastarda, e limoncelli tagliati minuti sopra, con Paste, e limoni tagliati in fette attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Pera Moscatellone, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Carcioffi teneri attartuffolati, regalati di sei Carcioffi ripieni attorno, con Melangole tagliate. p.1

3 Formaggio Parmigiano. p.1

4 Pera Diacciuole, e Moscatelle. p.1

5 Vliue d'Ascoli. p.1

6 Neue di latte, con Cialdoni à scartocci. p.2

7 Visciole Palombine, con Nieue sopra. p.1

8 Finocchio fresco. p.1

9 Moscatello, e Luiatica, con Nieue sopra. p.1

Pe-

10 Pera diuerse sciroppate, con fulignata sopra. p. 1
11 Cotognata in vno scatolone. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in dodici piatti con saluiette sotto, di diuerse sorti, e canditi diuersi in due piatti reali, e doppo seruite le Confettioni posto li steccadenti in sei mazzetti di fiori sopra vna Canestrella d'Argento indorata sù la Mensa.

Lista terza da grasso. Cap. LIV.

Cena alli 18. Luglio 1622. a vn piatto seruita in Roma in piatti reali, con vn seruitio di Cucina, & vno di Credenza.

Primo seruitio di Credenza, e di Cucina.

Vn insalata in piatto reale, e sei piccole in tondi.

1 Voua di Bufale, seruite con zuccaro sopra, regalate con butiro passato attorno, con zuccaro sopra. p. 1
2 Prugne verdacchie monde seruite cõ zuccaro sopra, e nieue sotto. p. 1
3 Meloni tagliati in fette con nieue sotto. p. 1
4 Soppressate di Nola cotte in vino, partite per metà, regalate con salsiccione di Fiorenza in fette attorno. p. 1
5 Sei Piccioni stufati con agresta, e diuersi frutti dentro, con barbaglia di Porco salata in fette, seruiti caldi, con limoni tagliati attorno. p. 1
6 Fegati sei di Anatre inuolti in rete arosto, seruiti caldi con salsa di agresta sopra, con grani di detta agresta, cotti in detta salsa, con zuccaro, e cannella dentro, règalati di sei zampetti di Vitella, senz'ossi, e fritti attorno, con paste, e limoni tagliati. p. 1
7 Due Capponi alessi, seruiti con fette di pane biscottate sotto, con brodo grasso, & voua sperdute sopra, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella. p. 1
8 Pollastri sei affaggianati, seruiti caldi, con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
9 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, e diuerse richeste di Polli, con midolla di Vaccina, e scorza di Cedro candita dentro, con agresta in grani, pignuoli, e passerina, con rossi d'voua dure, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1
10 Starnotti sei inuolti in foglie di vite, con lardo dentro, arosto, seruiti caldi con salsa reale, & agresta in grani cotti in detta salsa sopra, con limoni tagliati attorno. p. 1
11 Due quarti dietro di Capretto lardati arosto, seruiti caldi con melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Pri-

Primo, & vltimo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di visciole, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Vn Marzolino di Fiorenza partito in mezzo. p. 1
3 Pera diacciuole, e Franzese, con neue sopra. p. 1
4 Vliue delle montagne di Pescia. p. 1
5 Finocchio fresco in rappe. p. 1
6 Luiatica, e Moscatello con nieue sopra. p. 1
7 Ceragie Palombine, e Marchiane. p. 1
8 Pera Franzese sciroppate, con Anici sopra. p. 1
9 Cotognata di Valenza in scatoloni due. p. 1

Data l'acqua alle mani con steccadenti sei, in fette di limoncelli in vna Sottocoppa d'Argento.

Lista quarta da grasso. Cap. LV.

Pranso alli 22. Luglio 1625. in Roma a vn piatto, seruito in piatti mezzani, con vn seruitio di Cucina, & vno di Credenza.

Primo seruitio di Cucina, e di Credenza.

1 CApi di latte, regalati di butiro passato attorno, seruiti con zuccaro sopra. p. 1
2 Meloni tagliati in fette, con nieue sotto. p. 1
3 Vna Mortadella cotta in vino, partita in mezzo, con Crostini di pane sotto, seruita calda. p. 1
4 Fegati, & Animelle di Capretto fritte, seruiti caldi con paste, melangole, e limoni tagliati attorno il piatto. p. 1
5 Piccioni di Palombara in Pottaggio, con diuersi frutti, & agresta in grani dentro, con prosutto in fette, seruiti con detti regali sopra, con paste di getto fritte, e limoni tagliati attorno. p. 1
6 Vna testa di Vitella allessa, in drappo bianco, seruita calda, con verdura sopra. p. 1
7 Due Capponi alessi, coperti con Cedriuoli ripieni, seruiti con formaggio grattato, e cannella sopra. p. 1

Sapore verde in tondi sei.

8 Vn Pasticcio di Vitella in pezza intiera, lardata con lardo, e Cocuzzata di Genoua candita a lardelli, con suoi regali dentro, seruito caldo, con zuccaro sopra. p. 1
9 Tortore otto inuolte in foglie di Vite arosto, seruite calde con Paste, e melangole tagliate attorno. p. 1

Vi-

10 Vitella lattante nel Lombo libre otto arosto, seruita calda, con Paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

Primo, & vltimo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di Pera, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Formaggietti di Romagna, partiti in mezzo. p.1
3 Pera bugiarde, e Diacciuole. p.1
4 Vliue di Tiuoli. p.1
5 Finocchio in rappe, e gambi freschi. p.1
6 Ceragie diuerse di Montagna. p.1
7 Luiatica, e Moscatello, con Nieue sopra. p.1
8 Pera, e Persiche in fette sciroppate. p.1

Data l'acqua alle mani, e steccadenti sei in fette di limoni nel Bacile dall'acqua che si dà alle mani.

Lista quinta da magro. Cap. LVI.

Pranso alli 28. di Luglio 1624. in Roma à vn Piatto, seruito in Piatti reali con venti viuande di Cucina, e venti di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Frauole, & Alici con Gelsi mori in tondi vno per sorte à tutti à chi và dato de' Conuitati Principali.

1 VNa Tartara in piatto, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Fichi gentili, e san Pieri, con nieue sotto. p.1
3 Meloni tagliati in fette, con nieue sotto. p.1
4 Moscatello regalato con prugne verdacchie attorno, con nieue sopra. p.1
5 Tarantello dissalato cotto in vino, con zuccaro dentro, in fette tramezzato con Alici, con oglio, & aceto sopra, con limoni tagliati attorno. p.1
6 Vna Torta di Monache bianca, seruita con fiori attorno. p.1
7 Vna Truotta cotta in vino, e salpimentata, di libre dieci, seruita con saluietta bianca sotto, con Tarantello in fette, e Bottarga tagliata sottile attorno, con sei vasetti di pasta, con sapore di viscioIe dentro. p.1
8 Vn Pasticcio di vn Dentale grosso in forma di Pesce, seruito con verdura attorno. p.1
9 Due Truotte di libre quattro l'vna accarpionate, coperte con stringhette di gelo, regalate di detto gelo attorno di più colori. p.1

Bian-

10 Bianco mangiare con polpa di Lucci dentro, in forma di vna Tartaruga, regalata di detto in forme di Nicchi attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Morsellata di polpa d'Ombrina, & alligata in voua in minestra.

1 VNa Torta con voua di Bufale, e Capi di latte dentro, con conserua di Pera incorporate, e peste insieme, con rossi d'voua sbattuti nelli sfogli di sotto, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Voua sperdute, con suppa di pane biscottato in fette sotto, con latte, e butiro fresco sopra, seruite con zuccaro, e cannella sopra. p. 1

3 Vna Spigola di libre otto cotta in vino bianco, coperta con visciole cotte in detto vino, con zuccaro, & odore di cannella a bastanza dentro, con fette di pane biscottate sotto, seruita con zuccaro sopra. p. 1

4 Due Porcellette grosse alesse, seruite con verdura di herbette, e fiori sopra, con loro condimento. p. 1

Sapor bianco con mandole, stemperato con agresta.

5 Calamari grossi ripieni in Pottaggio, & alligati con latte di pignuoli, con voua sbattute dentro, seruiti con cannella sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Tartarughe sei di terra in Pottaggio, con agresta in grani dentro, seruite nelle loro scorze doppo nette, con paste passate per la seringa, e fritte attorno, con zuccaro sopra, & limoni tagliati in fette attorno. p. 1

7 Rauiuoli senza spoglia, con herbette buone, e formaggio di Parma grattato, e Prouature fresche, con voua, e zuccaro dentro, seruiti con detto formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con butiro fresco. p. 1

8 Polpettoni dodici ripieni di pancia di Tonno, arosto allo spedo, seruiti caldi con salsa reale cotta con grani di agresta dentro, sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

9 Voua dodici ripiene, regalate di dodici frittelle con fiori di sambuco dentro, attorno, seruite con zuccaro sopra. p. 1

10 Triglie dodici arosto, seruite con salsa reale sopra, con pignuoli, & agresta in grani cotta in detta salsa, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

11 Vn Pasticcio di pancia di Tonno in bocconi, con Tarantello dentro, con codette di Gambari, pediconi di Carcioffi, peretta di Ranocchi, con Tartuffoli, & agresta in grani, con pignuoli, & altri regali dentro, seruito caldo, con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata in piatto reale, e sei in tondi.

1 VNa Crostata di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Granci teneri ventiquattro fritti, doppo morti, in latte, seruiti caldi, con paste di sfoglio, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
3 Pasticcetti più che di boccone sedici, con conserua di Pera Moscatelle dentro, con butiro fresco, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro a bastanza. p.1
4 Linguatte sei fritte, regalate con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
5 Lampredozze di fiume ventiquattro fritte, regalate di paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
6 Vn Dentale di libre dodici arosto allo spedo, e lardato con Tarantello, & Alici, seruito caldo, con salsa di agresta cotta, con grani di detta dentro sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
7 Vn Pasticcio sfogliato grande, con Piccadiglio di Tonno, pignuoli, e passerina, con scorza di Cedro, e codette di Gambari, peretta di Ranocchi, con Tartuffoli dentro, con spetie, & agresta in grani, con Tarantello in fette sottili, & altri diuersi regali dentro, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1
8 Calamaretti fritti, regalati di Gambarelli fritti, attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
9 Sei frittate ripiene a scartoccio, con Pera moscatelle sciroppate, & agresta in grani, seruite calde con zuccaro, e cannella sopra, regalate di sedici frittelle di Pescio ignudo attorno, con limoni tagliati. p.1
10 Truotte sei di vna libra l'vna fritte, regalate di saluia fritta sopra, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 OStraghe cinquanta, seruite in ventiquattro scorze di dette, con loro condimento, con melangole tagliate attorno. p.1
2 Due Aloguste, seruite nelle loro scorze doppo cotte, con oglio, pepe, & aceto sopra, regalate di codette di Gambari attorno, e limoni tagliati. p.1
3 Vna Crostata di Pera Franzese, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
4 Formaggio Pecorino di Cortona partito in mezzo. p.1
5 Pera bugiarde, e diacciuole. p.1

Car-

6 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p. 1
7 Vliue di Monte Pulciano. p. 1
8 Finocchio dolce in rappe frèsco. p. 1
9 Persiche tagliate in vino, dodici. p. 1
10 Ceragie Graffione, e Palombine di montagna. p. 1
11 Moscatello, & vua Promaticcia. p. 1
12 Prugne sciroppate, seruite con Anici confetti sopra. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in dodici piatti, con saluiette sotto, & canditi diuersi in due bacili d'Argento, e sei steccadenti in vna tazza d'Argento, con sei mazzetti di fiori.

Lista sesta da magro. Cap. LVII.

Pranso alli 25. di Luglio 1625. in Madrid a due piatti, seruito in piatti mezzani, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 NAtas, cioè Capi di latte sedici, regalati di sedici Giuncatelle attorno, seruite con zuccaro sopra. p. 2
2 Fichi gentili con verdura, e nieue sotto. p. 2
3 Moroni gelsi, seruiti con zuccaro sopra, e nieue sotto. p. 2
4 Meloni tagliati in fette, con nieue sotto. p. 2
5 Atunno, cioè Tarantello dissalato cotto in vino, con zuccaro dentro in fette, tramezzato con Alici, regalato attorno di mandole monde, e zibibo, con zuccaro sopra, in fette di scorze di limoni. p. 2
6 Due Torte bianche, con gelo di zuccaro, e chiara d'voua sopra. p. 2
7 Truotte sedici accarpionate, regalate con agresta in grani sciroppata in grappi attorno, con limoni tagliati. p. 2
8 Due Pasticci di due Barbi di sei libre l'vno, con loro condimento, in forma di Delfini, seruiti con verdura attorno. p. 2
9 Bianco mangiare, con polpa di Pesci dentro, con latte, e farina di Riso, con zuccaro a bastanza, & acqua rosa, in forma di due Delfini, regalati di detto in forme di Pignoccati attorno. p. 2

Primo seruitio di Cucina.

Voua tenere in minestra, cioè fauetta d'voua.

1 DVe Torte alla Genouese, con herbe dentro, & voua, con Ricotte, e Prouature fresche, con zuccaro, e cannella a bastanza, seruite con zuccaro sopra. p. 2
2 Voua sperdute in acqua, seruite con biscotti di pane di Spagna sotto,

ſotto, con latte bollito, con butiro ſopra, con zuccaro, e cannella. p.2
3 Tartarughe ſedici in Pottaggio, con agreſta in grani dentro, ſeruite nella ſcorza. p.2
4 Due Barbi di libre ſedici aleſſi, ſeruiti caldi con oglio, & aceto ſopra, con verdura. p.2
5 Voua ventiquattro, in diaccio in piatti di Argento, con zuccaro, & acqua roſa dentro, regalate con voua filate attorno il piatto, ſeruite con zuccaro ſopra. p.2
6 Truotte ſedici aleſſe in vino, ſeruite con latte di pignuoli ſopra, con pignuoli, e paſſerina, con cannella, e limoni tagliati attorno. p.2
7 Voua ventiquattro ripiene, ſeruite con zuccaro ſopra, regalate di voua miſcide paſſate per la ſeringa attorno. p.2
8 Rauiuoli ſenza ſpoglia, ſeruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella ſopra. p.2
9 Due Paſticci di Anguille in pezzi, con pignuoli, e paſſerina, e pediconi di Carcioffi, e Tartuffoli bianchi dentro, con Tarantello diſſalato, e Peretta di Ranocchi, ſeruiti caldi con zuccaro ſopra. p.2

Secondo ſeruitio di Cucina.

Due inſalate in piatti reali.

1 DVe Croſtate di Guindas, cioè Viſciole, con zuccaro, e cannella dentro, ſeruite con zuccaro ſopra. p.2
2 Ranocchi in Peretta fritti, ſeruiti con agreſtata ſopra, regalati con Calabazza fritta, con Paſta di sfoglio con butiro dentro, con zuccaro ſopra attorno. p.2
3 Paſticcetti alla Genoueſe trentadue, ripieni di Conſerua di prugne, con butiro freſco dentro, ſeruiti con Gelo di chiara d'voua, e zuccaro ſopra. p.2
4 Peſcetti piccoli di fiumi fritti, regalati di ſaluia fritta attorno, con paſte, melangole, e limoni tagliati. p.2
5 Tortiglie ſedici à ſcartocci ripiene con Cocuzza candita di Genoua, & agreſta in grani ſciroppata, ſeruite cō zuccaro, e cānella ſopra. p.2
6 Barbi ſei di trè libre l'vno fritti, regalati di foglie di Boraggine fritta attorno, con paſte, melangole, e limoni tagliati. p.2
7 Anguille ſedici fatte in ruotoli, e fritte, regalate di Gambarelli fritti attorno, con paſte, melangole, e limoni tagliati. p.2
8 Due Paſticci di otto Lamprede groſſe in pezzi, con pignuoli, e paſſerina dentro, con Tarantello diſſalato, e ſpetie a baſtanza, con pane grattato, mandole ſoppeſte con vino à doue ſono morte dette Lamprede dentro, ſeruiti caldi con zuccaro ſopra. p.2
9 Truotte ſedici fritte, regalate di ſedici bianchi mangiari in paſta di sfoglio, con zuccaro ſopra, con melangole tagliate attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 DVe Crostate di Pera, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Tartuffoli bianchi attartuffolati, detti Criadillos di Tierra, seruiti con melangole attorno. p.2
3 Formaggio di Siuiglia forme due spaccate. p.2
4 Pera Moscatelle, e Diacciuole. p.2
5 Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p.2
6 Vliue Valentiane. p.2
7 Visciole, e Ceragie diuerse. p.2
8 Melacottones, cioè Persiche in fette in Vino. p.2
9 Due scatoloni di Cotognata di Portugallo. p.2
10 Due Confettiere d'Argento, con diuersi compartimenti, ripieni di diuerse sorti di Confetti muschiati. p.2
Data l'acqua alle mani con Palillos in ruedicillas de limon numero sedici, nelli Bacili da lauare le mani.

Lista prima del Mese di Agosto da grasso. Cap. LVIII.

Pranso al primo di Agosto 1624. seruito in Roma à vn Piatto in Piatti reali, con diciotto Viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 VNa Giuncata regalata di Butiro passato per la seringa attorno, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Fichi Gentili, e Bianconi con Nieue sopra. p.1
3 Meloni tagliati in fette, con Nieue sotto. p.1
4 Salami di Bologna cotti in Vino, partiti per metà, regalati di Salsiccioni di Fiorenza in fette attorno. p.1
5 Vna Tartara in cassa, con diuersi compartimenti, ripieni di Crema, e bianco mangiare, & voua, e latte, seruita con fulignata sopra. p.1
6 Moscatello con vna coperta di zuccaro in grappi, seruito con saluietta bianca sotto. p.1
7 Vn Pasticcio di vna Pollancha d'India, in forma di Aquila, seruito con verdura attorno. p.1
8 Due Capponi salpimentati, coperti con stringhette di Gelo di più colori, regalati con detto Gelo in Gugliette attorno. p.1

Bian-

9 Bianco mangiare in forma di Camello a giacere, con caricha, regalato di detto, in forme di Pignoccati attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Cedriuoli, e Cocuzzette ripiene in mineſtra, & alligate in voua.

1 VNa Torta di orzo mondo, con voua, e formaggio grattato dentro, con zuccaro, e cannella, ſeruita con zuccaro ſopra. p. 1

2 Animelle, e fegato di Mongana fritte, ſeruite con paſte reali, meſangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Due Capponi aleſſi, coperti con rauiuoli ſenza ſpoglia, ſeruiti con formaggio grattato, e cannella ſopra. p. 1

4 Petto di Caſtrato aleſſo, regalato con cipolle ripiene, e barbaglia di Porco in fette attorno. p. 1

Sapore di lazzaruole, e viſciole in tondi ſei.

5 Pollaſtrelli ſei ſtufati, con diuerſi frutti, & agreſta dentro, con proſutto in fette, regalati di paſte reali, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Polpettoni di Piccadiglio di Vitella, ſei, ouati, fioriti di pignuoli, e ſotteſtati, con agreſta in grani dentro, regalati con paſte reali, e limoni tagliati attorno. p. 1

7 Porchetti d'India otto ripieni, e ſotteſtati, con diuerſi frutti, & agreſta in grani dentro, ſeruiti con detti regali di frutti ſopra, con paſte, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Due Papari ripieni, e ſotteſtati, con Pera in fette, prugne, e viſciole dentro, con agreſta in grani, e proſutto in fette, ſeruiti con detti ingredienti ſopra, con paſte, e limoni tagliati attorno. p. 1

9 Vn Paſticcio di vna teſta di Vitella, in bocconi, con diuerſe richeſte di Polli, e proſutto in fette, con midolla di Vaccina dentro, con pignuoli, & agreſta, con ſpetie a baſtanza, ſeruito con zuccaro ſopra. p. 1

Secondo ſeruitio di Cucina.

Vn inſalata in piatto reale, e ſei in tondi.

1 VNa Croſtata di Perſiche, con zuccaro, e cannella dentro, ſeruita con zuccaro ſopra. p. 1

2 Bragiuole dodici battute con la coſta di coltello, di Vitella Mongana, e lardate aroſto, ſeruite con ſalſa di agreſta ſopra, regalate di dodici Caſtraghe in paſta di ſfoglio attorno, con limoni tagliati. p. 1

3 Paſticcetti ſei ſfogliati, con Piccadiglio di Vitella, vccelletti diuerſi, e fegatetti di Polli dentro, con midolla di Vaccina, ſcorza di Cedro, proſutto in fette ſottili, con agreſta, e ſpetie a baſtanza, & altri rega-

regali, seruiti caldi con zuccaro sopra . p. 1
4 Starnotti otto Arosto, seruiti con salsa reale sopra, con grani di agresta cotti in detta salsa, regalati di Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
5 Vna Porchetta ripiena, con diuersi vccelletti, & altri ingredienti, arosto, seruita calda, con paste, melangole, & limoni tagliati attorno. p. 1
6 Piccioni di Casa sei Arosto, con crosta di pane grattato, con zuccaro, e cannella sopra, seruiti caldi con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
7 Vn Pasticcio sfogliato, con l'istessi regali, & ingredienti delli sopradetti Pasticcetti sfogliati, con pignuoli, e passerina, & vno spezzato di quattro piccioni di più dentro, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1
8 Vna Lepre intiera lardata minuta doppo rifatta arosto, seruita con salsa reale, e limoncelli trinciati minuti sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1
9 Vn Cosciotto di Castrato con Rosmarino, e Saluia dentro, con spigoletti d'Agli, seruito caldo, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 VNa Crostata di Prugne, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Formaggio Piacentino di forma. p. 1
3 Pera Bergamotte, e Ruspide. p. 1
4 Neue di latte, con Cialdoni à scartocci. p. 2
5 Vliue di Spagna. p. 1
6 Mandole fresche monde nelle scorze. p. 1
7 Persiche tagliate in vino. p. 1
8 Finocchio fresco. p. 1
9 Prugne Pernicone con Nieue sopra. p. 1
10 Moscatello con Nieue sopra. p. 1
11 Persiche sciroppate con fulignata sopra. p. 1
12 Cotognata in sei Barattoli. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutata la Touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in dodici Piatti, con saluiette sotto, e diuersi Canditi, in due Bacili, e sei tondi, con saluiette bianche sopra, con Coltello, e Cucchiaro solamente, e doppo seruite, sei steccadenti in mazzetti di fiori in Sottocoppa d'Argento.

Lista seconda da grasso. Cap. LIX.

Pranso alli 10. di Agosto 1624. in Roma a vn piatto, seruito in piatti reali, e mezzani, con venti viuande di Cucina, e venti di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li piatti piccoli à quelli Conuitati che anderanno fatti.

1 Fiorita regalata di Ricotta, e butiro passato, con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Prugne damascene, e pernicone monde, seruite con zuccaro sopra, con nieue sotto. p. 1

3 Fichi Brugiotti, e Bianconi con nieue sopra. p. 1

4 Meloni rossi tagliati in fette, con nieue sotto. p. 1

5 Salami due di Parma di Lombi di Porco cotti in Vino, spaccati, e regalati di Lingue di Boue salate cotte in Vino, in fette attorno. p. 1

6 Vn lauoro di pasta ordinaria, con diuersi compartimenti, ripieni di conserua di Mela cotogne, con diuersi frutti sciroppati, & agresta in grani ancora, seruito con fulignata sopra. p. 1

7 Vna Pollancha d'India affaggianata, e passata per salsa calda, e lardata con torsetti di lattuca candita a lardelli, regalata di sei limoncelli canditi, e biscottini di Mantoua attorno. p. 1

8 Vn Pasticcio di vna Lepre intiera lardata con spetie a bastanza dentro, seruito con verdura attorno. p. 1

9 Vna Guglietta di gelo con vno spezzato di Cappone attorno, coperto di detto gelo di più colori, con nieue in altro piatto sotto. p. 1

10 Bianco mangiare in forma di Aquila, regalata di detto in forme di Sirene attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Piccioni di Torre sei in minestra con agresta dentro.

1 Vna Torta con Ricotta, e Prouature fresche, con zuccaro, e cannella, & herbe buone dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Vccelletti di Cipro stati in Addobbo ventiquattro, fritti, regalati di trè teste di Capretto senz'ossi in pezzi indorati, e fritti, seruiti con zuccaro sopra, con limoni tagliati, e paste attorno. p. 1

3 Due Capponi alessi coperti di Cauolo fiore, con prosutto in fette, e formaggio grattato sopra, con pepe, e cannella. p. 1

4 Vna testa di Vitella inuolta in drappo alessa, seruita con verdura di fiori sopra. p. 1

Sapore di visciole, e salsa verde in tondi.

Pic-

5 Piccioni di casa sei ripieni senz'ossi, e sottestati con pignuoli, e passerina dentro, & alligati con latte di pignuoli, e rossi d'voua, seruiti caldi con cannella sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.5

6 Vn Polpettone all'Inglese in forma di rosa, fiorito di torsetti di lattuca candita a lardelli, e pignuoli amollati in acqua sopra, regalato con paste reali; e limoni tagliati attorno. p.1

7 Bragiuole di Vitella Mongana ben battute, e sottestate, con agresta in grani, e finocchio soppesto dentro, seruite calde con salsa di agresta sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

8 Trè Anatre ripiene con diuersi frutti, & vccelletti dentro, e sottestate con frutti, & agresta in grani dentro, seruite calde con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Due Leprattoni spezzati in Guarmugia, con prugne, e visciole secche dentro, seruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

10 Vn Pasticcio di vno spezzato di trè Conigli, con diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli, con prosutto in fette dentro, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, seruito con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in piatto grande, e sei in tondi.

1 VNa Crostata di Pera Franzese, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Tortore sei attortorate arosto, regalate con sedici Castraghe arosto attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con conserua di Persiche, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p.1

4 Quaglie sedici arosto, regalate con paste di sfoglio, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

5 Pasticcetti sei sfogliati, con tre vccelletti per Pasticcetto, con Animelle di Vitella, e fegatetti di Polli, & agresta dentro, con midolla di Vaccina, pignuoli, e passerina, con spetie a bastanza, seruiti caldi, con zuccaro sopra. p.1

6 Fagianotti sei affaggianati, seruiti con salsa reale in vasetti di pasta, con agresta in grani dentro, con limoni tagliati attorno. p.1

7 Vn Pasticcio all'Inglese con Piccadiglio di Vitella, & altri ingredienti, con scorza di Cedro candita, e diuersi Vccelletti dentro, seruito con zuccaro, e gelo di chiara d'voua sopra. p.1

8 Quattro Porchette d'India ripiene arosto, seruite con salsa reale, con agresta in grani dentro, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Vna Pollancha d'India lardata minuta arosto, seruita con sal-

sa reale, e Cappari di Genoua sopra, con paste, e limoni tagliati in fette attorno. p.1

10 Vitella nel lombo arosto, libre otto, seruita calda con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Vn Marzolino di Fiorenza spaccato in mezzo. p.1
3 Pera Moscatellone, e Bugiarde. p.1
4 Nosce monde, seruite in vino rosso. p.1
5 Persiche monde, e tagliate in vino, con nieue sotto. p.1
6 Vliue di Romagna. p.1
7 Finocchio fresco in rappe, e gambi. p.1
8 Moscatello con nieue sopra. p.1
9 Persiche senz'ossi sciroppate, seruite con Anici Confetti sopra. p.1
10 Cotognata in sei barattoli di vetro. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in dodici tazze d'Argento, e canditi diuersi in due piatti reali, e steccadenti sei, in tondi, con sei saluiette sotto in mazzi di fiori.

Lista terza da grasso. Cap. L X.

Pranso alli 15. di Agosto 1623. in Roma, a vn piatto rinforzato, seruito in piatti reali, da magro, e grasso, regalato con il magro con ventiquattro viuande di Cucina, e ventiquattro di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li piatti piccoli a chi vanno fatti.

1 CApi di latte sedici, seruiti con zuccaro sopra, regalati con butiro passato attorno, con zuccaro sopra. p.1
2 Prugne pernicone monde, seruite con zuccaro sopra. p.1
3 Meloni tagliati in fette, con nieue sotto. p.1
4 Moscatello fresco cō vna coperta di zuccaro, con dragante dentro, che pare confetto, seruito in Canestrella straforata d'Argento. p.1
5 Vna Mortadella di Bologna cotta in vino, partita per metà, e posta in cassa di pasta, con prosutto sfilato attorno, con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1
6 Due Capponi salpimentati, con poluere di Mostacciuoli, doppo pas-

passati per salsa di sugo di limoncelli, & agresta, lardati, con scorza di Cedro candita, e torsetti di lattuca a lardelli, e posti in cassa di rileuo in forma ouata straforata, retta da due Leoncini a sedere con vna zampa per vno, con fulignata sopra. p.1

7 Vna Torta bianca fatta da Monache, seruita con gelsomini di Spagna, & altri fiori attorno. p.1

8 Truotte accarpionate quattro di tre libre l'vna, seruite con zuccaro sopra, regalate con agresta in grappi sciroppata, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Vn Pasticcio di Vitella in forma di Aquila, seruito con verdura attorno. p.1

10 Vna Pollancha d'India arosto, e passata per salsa reale calda, e lardata con Cocuzzata di Genoua, e posta in cassa di pasta ouata, eretta da due Draghi dal mezzo in sù. p.1

11 Gelo in forma di diuerse Gugliette, con vno spezzato di Capponi sotto, regalato di detto gelo in forma di fette di prosutto attorno. p.1

12 Bianco mangiare con polpa di Capponi dentro, in forma di Delfino, regalato di detto, in forme di diuersi Pesci attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Lattuca in minestra, & alligata in voua con agresta dentro.

1 VNa Torta di Crema, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Tomatelle di fegato di Vitella ventiquattro, regalate di sei Piccioni partiti per metà, stati in Addobbo, e fritti attorno, seruiti con zuccaro sopra, con paste reali, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

3 Due Capponi alessi, coperti di Cedriuoli ripieni, con fette di barbaglia di Porco, formaggio grattato, e cannella sopra. p.1

4 Vna testa di Ombrina grossa alessa in vino, regalata di petto di Castrato alesso in più pezzi attorno, con verdura di fiori, & herbette sopra. p.1

Sapore di lazzaruole, e salsa verde in tondi dodici.

5 Pollastri otto stati in Addobbo stufati, con diuersi frutti in fette dentro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, seruiti caldi con detti regali sopra, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p.1

6 Vn Polpettone all'Inglese, fiorito con pignuoli, e Cocuzzata candita, regalato di otto Carpioncini accarpionati, con limoni tagliati attorno. p.1

Seconda portata delli primi seruitij di Cucina.

7 POlpettoni di Cosciotto di Vitella ripieni arosto, seruiti con salsa di agresta sopra, con grani di detta cotti in detta salsa, re-

galati di otto bragiuole di Pancia di Tonno attorno, con limoni tagliati. p. 1

8 Piccioni casalini otto, con agresta, & altri regali dentro, ripieni, e sottestati, & alligati, doppo cotti, in piatto d'Argento, con latte, & voua, seruiti con fulignata sopra, regalati di otto Carpioncini accarpionati in salsa reale attorno, con limoni tagliati. p. 1

9 Vna testa di Vitella ripiena, con Animelle di detta, e fegatetti di Polli, piccadiglio di detta Vitella, con pignuoli, e passerina, e diuersi frutti, con midolla di Vaccina dentro, con scorza di Cedro candita, & spetie a bastanza, e sottestata, con altri frutti, & agresta in grani dentro, seruita con detti regali sopra, con sei Tartarughe in Pottaggio nelle loro scorze attorno, con limoni tagliati. p. 1

10 Due Oche ripiene, & sottestate, con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, con paste, e bragiuole sei di pancia di Tonno arosto, passate per salsa reale attorno, con limoni tagliati. p. 1

11 Capriuoletto giouane nel lombo libre noue appasticciato, con diuersi frutti, & agresta in grani dentro, seruito con detti regali sopra, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1

12 Vn Pasticcio di Cosciotto di Vitella Mongana in pezza intiera, lardata con lardo, e scorza di Cedro candita, con prosutto in fette, pignuoli, e passerina dentro, con Tartuffoli, & spetie a bastanza, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata grande con Statuette dentro, & otto piccole in tondi, con herbe cotte, e crude dentro.

1 VNa Crostata di Pera Franzese, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Due Zinne di Vaccina lardate arosto, regalate con ventiquattro Beccafichi arosto attorno, e parte piantati, con steccadenti sopra, a dette Zinne, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con conserua di Cedro, e Cocuzzata candita tagliata minuta dentro, con midolla di Vaccina, e cannella, seruiti con vn lauoretto di pasta sopra a ciascheduno, con zuccaro sopra. p. 1

4 Pulcinelli inuolti in rete arosto, sedici, regalati di Calamaretti fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1

5 Vn'Ombrina di libre dodici lardata, con Tarantello dissalato arosto allo spedo, seruita con salsa reale, con grani di agresta cotti in detta salsa sopra, regalata con sedici Castraghe in pasta di sfoglio attorno, con limoni tagliati. p. 1

6 Pagnotte Papaline ripiene otto; con Piccadiglio di polpa di Cap-

poni, & Animelle di Capretto, con testicoletti, e fegatetti di Polli, midolla di Vaccina, con scorza di Cedro candita tagliata minuta dentro, con pignuoli, e passerina, & agresta in grani, con Tartuffoli, e spetie a bastanza, seruite con gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro. p. 1

Seconda portata delli secondi seruitij di Cucina.

7 STarnotti otto, inuolti in fette di lardo, con foglie di vite arosto, seruiti con salsa reale, con Capparini di Genoua sopra, regalati di Lampredozze di Tiuoli fritte attorno, con paste, e limoni tagliati. p. 1

8 Due Porchette di latte ripiene arosto, regalate di otto Porcellette, cioè Storioncelli fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1

9 Vn Pasticcio all'Inglese con Piccadiglio di Vitella mongana, & altri regali, & ingredienti dentro, in forma di Leone a giacere, con la testa riguardante verso le altre viuande, seruito con fulignata di più colori sopra. p. 1

10 Fagianotti otto affaggianati, seruiti con salsa reale in vasetti otto di pasta, con Capparini di Genoua dentro, regalati di ventiquattro Granci teneri fatti morire in latte, e fritti attorno, cõ limoni tagliati. p. 1

11 Due Leprattoni lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale, & Vliue senz' ossi sopra, con otto rocchetti di Anguilla arosto attorno, con paste, e limoni tagliati. p. 1

12 Due Pollanche d'India arosto, seruite con salsa di agresta, e mosto cotto sopra, con limoncelli tagliati minuti, con paste, e limoni in fette attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di conserua di Mela Appie, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Tartuffoli attartuffolati, con melangole tagliate attorno. p. 1

3 Trè Aloguste, seruite nelle loro scorze, con oglio, pepe, & agresta chiara sopra. p. 1

4 Marzolini due di Fiorenza partiti per metà. p. 1

5 Pera zuccare mane, e Franzese. p. 1

6 Vliue di Spagna. p. 1

7 Mandole fresche monde. p. 1

8 Prugne Damascene, e Perniconi. p. 1

9 Persiche intiere, e monde in vino. p. 1

10 Finocchio dolce fresco in rappe, e gambi. p. 1

11 Vn Monte di diaccio, con diuersi frutti dentro, con vna Fontana in mezzo che gettò acqua di fiori di melangole fredda, e durò più di mez'hora. p. 1

12 Moscatello, & vua Promaticcia. p. 1

13 Pera, e Persiche sciroppate, con Anici sopra. p. 1

14 Vno scatolone di conserua di prugne, con sei barattoli di Cotognata attorno. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in dodici piatti di Porcellana, e canditi diuersi, in due bacili, & otto steccadenti in mazzi di fiori, posti in Tauola sopra vna tazza di Porcellana.

Lista quarta da grasso. Cap. LXI.

Cena alli 24. di Agosto 1623. a vn piatto, seruita in Roma in piatti reali, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Vn insalata grande, e sei piccole in tondi.

1 Prugne pernicone, e Damascene monde, seruite con zuccaro sopra, con nieue sotto. p. 1

2 Meloni tagliati in fette, con nieue sotto. p. 1

3 Vn Prosutto di montagna cotto in vino, seruito con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra, con biscotti di Sauoia, e Pera sciroppate attorno. p. 1

4 Vna Torta con Capi di latte, & voua, con zuccaro, e cannella dentro, seruita fredda, con gelo di zuccaro sopra. p. 1

5 Due Capponi salpimentati, seruiti con fiori di boraggine sopra, con Pera sei candite, con dodici rotellette di Persicata di Ferrara attorno. p. 1

6 Vn Pasticcio di vna Pollancha d'India in forma di Aquila, seruito con verdura attorno. p. 1

7 Vna Guglia di gelo, con vno spezzato d'vn Cappone attorno, coperto di stringhette di detto gelo di più colori. p. 1

8 Biãco mangiare cõ polpa di Capponi dentro, in forma di Aquila, regalata di detto in forme di grappi d'vua, & altri diuersi frutti attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Piccioni sei cotti con agresta, & alligati in voua in minestra.

1 Vna Torta con herbe dentro alla Genouese, seruita con zuccaro sopra. p. 1

Sei

2 Sei Pollastri stati in Addobbo, partiti per metà e fritti, seruiti con zuccaro, e parte di detto Addobbo sopra, regalati di dodici Tomaselle di fegato di Vitella, e di Capretto, con loro ingredienti dentro, attorno, con paste, e limoni tagliati in fette. p. 1

3 Vn Polpettone all'Inglese, in forma di rosa, fiorito di pignuoli, e Cocuzzata di Genoua a lardelli, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

4 Due Capponi alessi, coperti con Persiche secche cotte in buon brodo di carne grassa, seruite con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p. 1

5 Zampe sei di Vitella dinanzi, cotte alesse, seruite con vn marinato di salsa reale, con grani di agresta dentro sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn Paparo ripieno con diuersi Vccelletti, & altri ingredienti, e sottestato, con diuersi frutti dentro, seruito con detti frutti sopra, con paste, & agresta in grappetti sciroppata attorno. p. 1

7 Vno spezzato di trè Conigli doppo cotti arosto, e posti in vaso, con salsa di agresta, e pignuoli, con grani di detta agresta bolliti in detta salsa dentro, seruiti con detta salsa sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vn Pasticcio di Vitella in bocconi, con diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli dentro, con barbaglia di Porco, e spetie, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in Piatto reale.

1 VNa Crostata di prugne, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Beccafichi arosto inuolti in foglie di vite, trentasei, regalati con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Pasticcetti alla Genouese sedici, con conserua di Persiche, e midolla di Vaccina, & spetie dolce dentro, seruiti con vn lauoro di pasta, con fulignata sopra. p. 1

4 Quaglie dodici arosto, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

5 Due quarti dietro di Capretto lardati arosto, seruiti con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, diuersi Vccelletti, Carcioffi teneri, con scorza di Cedro dentro, con prosutto in fette, & spetie a bastanza, con agresta in grani, & altri regali, seruito con gelo di zuccaro, e chiara d'voua sopra. p. 1

7 Fagianotti sei affaggianati, seruiti con salsa in sei vasetti di pasta, in forma di rose, con agresta in grani cotta in detta salsa dentro, con li-

limoni tagliati attorno. p.1

8 Sei Coniglietti detti Gasappos in Ispagna, lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale, e prugne di Marsilia, cotte in detta salsa sopra, con sei vasetti di pasta in forma ouata come li Pasticcetti, con gelo di prugne dentro, con sulignata sopra attorno, con limoni tagliati. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Formaggio di Lodi. p.1
3 Pera brutte buone. p.1
4 Neue di latte, con Cialdoncini à scartocci. p.1
5 Prugne Pernicone, e Verdacchie, con nieue sopra. p.1
6 Persiche tagliate in vino. p.1
7 Vliue delle montagne di Lucca. p.1
8 Finocchio in rappe fresco. p.1
9 Moscatello, & Luiatica con Nieue sopra. p.1
10 Cotognata in sei Barattoli di vetro. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutata la Touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in dodici tazze d'Argento, e diuersi Canditi, in due piatti reali, e sei saluiette, con Coltello, e Cucchiaro in sei tondi, e doppo seruite le Confettioni, sei steccadenti in mazzi di fiori, sù vna sottocoppa d'Argento indorata.

Lista quinta da grasso. Cap. LXII.

Pranso alli 26. di Agosto 1621. in Roma a vn piatto, con vn seruitio di Cucina & vno di Credenza, seruito in piatti reali.

Primo seruitio di Cucina, e di Credenza.

Mille fanti in minestra.

1 FIorita regalata con Giuncatelle sei atrorno, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Prugne Damascene monde, seruite con zuccaro sopra. p.1
3 Meloni tagliati in fette, con nieue sotto. p.1
4 Vna Mortadella cotta in vino, partita in mezzo, regalata di salsiciotti di Lucca in fette attorno. p.1
5 Animelle, e fegato di Vitella Mongana, fritti, regalati di ventiquattro Beccafichi arosto attorno, con paste fritte, melangole, e limoni tagliati. p.1

Due

5 Due Capponi alessi coperti con stringhette di Genoua, con fette di formaggio, e prosutto dentro, cotte in buon brodo grasso, seruite con formaggio grattato, e cannella sopra. p. 1

6 Petto di Vitella Campareccia alesso libre otto, seruito con verdura sopra. p. 1

Sapore di visciole, & Agliata in tondi dodici.

7 Vn Pasticcio all'Inglese con diuersi vccelletti dentro, con Piccadiglio di Vitella, e midolla di Vaccina, & altri regali, & ingredienti, seruito con zuccaro sopra. p. 1

8 Vna Porchetta domestica di latte ripiena con li suoi interiori, e Beccafichi, & altri ingredienti, arostita allo spedo, seruita calda con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

9 Vna Pollancha d'India lardata minuta arosto, seruita con salsa reale sopra, regalata con dodici Castraghe in pasta di sfoglio attorno, con limoni tagliati. p. 1

Primo, & vltimo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di Pera Franzese, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Formaggietti di Romagna quattro partiti. p. 1

3 Pera ruspide, e bugiarde, con verdura sotto. p. 1

4 Vliue d'Ascoli. p. 1

5 Mandole monde con verdura sotto. p. 1

6 Finocchio fresco in rappe. p. 1

7 Persiche monde in vino. p. 1

8 Moscatello, & Vua diuersa. p. 1

9 Persiche incartate, e cotte sotto le bragie, seruite con zuccaro sopra. p. 1

10 Pera sciroppate, seruite con zuccaro sopra. p. 1

Data l'acqua alle mani, con sei steccadenti in sei fette di limoni sopra a sei saluiette in tondi.

Lista fatta da magro. Cap. LXIII.

Pranso alli 29. di Agosto 1624. ad vn piatto, seruito in Roma in piatti reali, con venti viuande di Cucina, e venti di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Alici, e Tarantello in tondi sei.

1 GIuncatelle dodici, seruite con zuccaro sopra. p. 1

2 Fichi Brugiotti ventiquattro, con neue sopra. p. 1

3 Prugne Pernicone monde, seruite con zuccaro sopra. p.1
4 Meloni tagliati in fette, con nieue sotto. p.1
5 Vn Marzolino di Fiorenza spaccato. p.1
6 Tarantello cotto in vino, con zuccaro dentro, in fette, con oglio, & aceto sopra, regalato con Bottarga tagliata minuta, e fette di limoni attorno. p.1
7 Sei Orate grosse marinate con salsa reale, con pignuoli, e zibibo sopra, con sei Pera sciroppate con fulignata sopra attorno, con limoni tagliati. p.1
8 Vn Pasticcio di vna Migliaccina, cioè di vn Cefalo grosso, con suo condimento, seruito con verdura attorno. p.1
9 Vn Dentale cotto in vino bianco, e salpimentato, coperto con stringhette di gelo di più colori, regalato di detto gelo attorno. p.1
10 Bianco mangiare con polpa di Pescio dentro, in forma di Mascheroni, e Pignoccati. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Riso cotto in latte, & alligato in voua, in minestra, con butiro dentro, seruito con zuccaro, e cannella sopra.

1 VNa Torta con Tarantello dissalato, e cotto in vino, con zuccaro dentro, in fette, con Prouature fresche, & agresta senz'ossi, con zuccaro, e cannella a bastanza, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Voua fresche da beuere dodici, in saluietta. p.1
3 Vn Rombo alesso, coperto con vna lenticchiata cotta con Tarantello, e Truotte sfumate dentro, con oglio, pepe, e detto Tarantello in fette sopra, con dette Truotte attorno, con melangole, e limoni tagliati. p.1
4 Due Porcellette, cioè Storioncelli alessi, con oglio, pepe, & agresta sopra, con verdura di herbette, ò fiori. p.1
Sapore bianco con mandole ambrogine in tondi sei.
5 Tartarughe sei di terra in Pottaggio nella loro scorza, seruite calde, con limoni tagliati, e paste fritte attorno. p.1
6 Voua fresche sperdute, seruite con fette di pane biscottate sotto, con latte bollito con butiro sopra, con zuccaro, e cannella, regalate di voua ripiene attorno, con zuccaro sopra. p.1
7 Vno Scorfano in Pottaggio di libre dieci, con diuersi frutti dentro, & alligato con latte di pignuoli, & voua, seruito con cannella sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p.1
8 Triglie dodici di mezza libra l'vna arosto, seruite con salsa reale cotta con grani di agresta dentro, con pignuoli sopra, con limoni tagliati, e paste attorno. p.1
9 Mugellette, cioè Cefaletti fritti, seruiti con vna agrestata sopra, cioè

cioè con agliata, stemperata con agresta, con cannella sopra. p. 1

10 Vn Pasticcio di Spigole in bocconi, cioè in pezzi, con Tarantello, e pediconi di Carcioffi, e Tartuffoli dentro, con spetie, pignuoli, e passerina, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'Insalata grande, e due piccole.

1 VNa Crostata di Prugne, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Calamaretti fritti libre due, regalati di Gambarelli di mare fritti attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1

3 Arzillette fritte, seruite con agliata in sei vasetti di pasta ouati attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1

4 Pagnotte Papaline sei ripiene, con Piccadiglio d'Ombrina, codette di Gambari, Tarantello dissalato, pignuoli, e passerina, con Tartuffoli, & Ostraghe dentro, con spetie a bastanza, e scorza di Cedro candita, & sottestate con butiro, seruite con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p. 1

5 Linguatte, cioè sfoglie sei fritte, regalate con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vna frittata grande di dodici voua, con Moscatello senza vinacciuoli dentro, seruita con zuccaro, e cannella sopra. p. 1

7 Triglie dodici fritte, regalate di Latterini fritti attorno, con paste, melangole, & limoni tagliati. p. 1

8 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Ombrina, pignuoli, e passerina, Tartuffoli, e prugnuoli, scorza di Cedro candita, con Tarantello dissalato in fette, codette di Gambari dentro, con agresta in grani, & altri regali, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

9 Vno Storioncello di libre dodici arosto in forno, lardato con Tarantello grasso, e fiorito con scorza di Cedro a lardelli, seruito con salsa reale, e Capparini di Genoua sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

10 Maccarelli dodici fritti, regalati di dodici Granci teneri fritti attorno, con paste, melangole, & limoni tagliati. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Due Aloguste nette di scorza doppo cotte, seruite con oglio, pepe, & aceto sopra. p. 1

Tartuffoli attartuffolati, con melangole tagliate attorno. p. 1
3 Ostraghe cinquanta in diciotto scorze con loro condimento, con
4 melangole tagliate attorno. p. 1
5 Formaggio di Creta partito per metà. p. 1
6 Pera Bergamotte, e brutte buone. p. 1
7 Vliue di Romagna. p. 1
8 Mandole fresche monde, con zuccaro sopra. p. 1
9 Persiche monde in vino, con nieue sotto. p. 1
10 Finocchio fresco. p. 1
11 Vua diuersa, e Moscatello. p. 1
12 Pera, e prugne sciroppate. p. 1
13 Cotognata in sei barattoli. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in dodici piatti d'Argento, con saluiette bianche sotto, e canditi diuersi, in due bacili, e sei steccadenti in mazzi di fiori, sopra a sei tondi, con saluiette sotto.

Liste dell'Autunno. Cap. LXIV.

L'Autunno è freddo, e secco, & è generatiuo di humor malinconico, & è contrario nelle sue qualità alla Primauera, perche genera molte infermità, e perciò l'Autunno sarà più cattiua stagione che di altro tempo; si che in tal stagione si vseranno cibi buoni, e corroboratiui, per rispetto del calore naturale debilitato nella Estate passata, doue che l'Autunno incomincia alli ventidue di Settembre, e dura per fino alli ventidue di Dicembre.

Lista prima del Mese di Settembre da grasso. Cap. LXV.

Pranso al primo di Settembre 1615. in Roma a vn piatto, seruito in piatti reali, e mezzani, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 Ricotta passata per la seringa, con butiro, zuccaro, & acqua rosa dentro, con vn Lioncino di pasta di butiro in mezzo, regalata di detto butiro passato per detta seringa, attorno, con zuccaro sopra. p. 1
2 Fichi Brugiotti, & altri Settembrini. p. 1
3 Meloni di Sutri, cioè sciatte tagliate in fette. p. 1
4 Vn prosutto di montagna cotto in vino, seruito con fiori di boraggine sopra, regalato con salsiccioni di Fiorenza tagliati in fette attor-

torno, con limoni tagliati. p.1

5 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio, in forma di Lione a giacere, seruito con verdura attorno. p.1

6 Due Pollanche d'India arosto, passate per salsa, & lardate con Cocuzzata di Genoua candita, regalate di Gugliette di gelo di più colori attorno; con sei lauori di pasta di Marzapane in forme di rose. p.1

7 Bianco mangiare in forma di Cagnuolo a giacere, regalato di detto, in forma di Pignoccati, e Mascheroni. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Richeste di Polli, con agresta dentro, & alligate in voua in minestra.

1 VNa Torta alla Bolognese, con formaggio tomino, e Ricotta dentro, con herbe, zuccaro, e cannella, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Beccafichi di Candia fritti, regalati di Zinna di Vaccina indorata, e fritta attorno, con zuccaro sopra, con paste, & limoni tagliati. p.1

3 Trippe di Vitella alla Milanese. p.1

4 Due Capponi alessi, con prosutto in fette dentro, seruiti con suppa di biscotti di pane di Spagna sotto, con detto prosutto attorno, e cannella sopra. p.1

5 Petto di Castrato alesso libre otto, seruito con Pretisemolo, e fiori sopra. p.1

Mostarda amabile, & agliata in tondi dodici.

6 Porchetti ricci sei ripieni, con loro interiori, & altri ingredienti, e sottestati con diuersi frutti dentro, seruiti con detti frutti sopra; con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Piccioni sei di Ghianda stufati, con prugne, e visciole secche, & altri frutti dentro, con barbaglia di Porco salata in fette, & spetie a bastanza, seruiti con detti regali sopra, con paste di getto, fritte attorno con limoni tagliati. p.1

8 Vn Pasticcio di Capretto in bocconi, con diuersi vccelletti, e richeste di Polli dentro, con pignuoli, e passerina, prosutto in fette, & spetie a bastanza, seruito caldo, con suo brodetto dentro, e zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata grande con diuerse herbe, in diuersi compartimenti, con Statuette dentro.

1 VNa Crostata di Mela Appiolone, con zuccaro, e cannella dentro, & voua sbattute nelli sfogli di sotto, seruita con zuccaro sopra. p.1

Bra-

2 Bragiuole di vitella dodici lardate arosto su la graticola, seruite cō salsa reale, cō grani di agresta sopra, regalate di diciotto Beccafichi arosto atorno, cō paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati atorno. p. 1
3 Quaglie dodici attorrate arosto, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
4 Pasticcetti sedici alla Genouese, con conserua di prugne, e midolla di Vaccina dentro, con cannella, seruiti con fulignata sopra. p. 1
5 Porchetti d'India otto ripieni arosto, fatti restare in piedi nel piatto, seruiti con salsa di agresta, con grani di detta dentro sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1
6 Vn Pasticcio sfogliato con Piccadiglio di Vitella, grasso di detta midolla di Vaccina, scorza di Cedro candita, prosutto in fette sottili dentro, con testicoletti, e creste di Polli, e diciotto vccelletti, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza dentro, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1
7 Vna Pollancha d'India arosto, lardata minuta, seruita con salsa reale, e limōcelli tagliati minuti sopra, cō paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
8 Vn Cosciotto di Castrato, ben battuto, con Spigoletti d'agli, e rosmarino dentro, arosto, seruito caldo, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di Pera con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Formaggietti di Romagna. p. 1
3 Pera Bergamotte, e Franzese. p. 1
4 Cardi, e Sellari bianchi. p. 1
5 Mandole, e nosce monde in vino. p. 1
6 Vliue di Romagna. p. 1
7 Persiche Lucchese intiere, con verdura sotto. p. 1
8 Finocchio fresco con gambi. p. 1
9 Vua diuersa. p. 1
10 Pera sciroppate, con Anici confetti sopra. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in tauola in sei piatti, con saluiette sotto, e canditi diuersi, in due piatti reali, e sei steccadenti, in sei fette di limoni sopra vna sottocoppa d'Argento indorata.

Lista seconda da grasso. Cap. LXVI.

Pranso alli 6. di Settembre 1625. in Madrid a due piatti rinforzati, seruito in piatti reali, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Pri-

Primo seruitio di Credenza.

1 MAnteca di Vacca passata per la seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, con vna Aquila di detto butiro in cima per piatto, seruito con zuccaro sopra. p.2
2 Fichi diuersi, ottanta, con verdura sotto. p.2
3 Ceruellas Amascenas, y Perniсones cento. p.2
4 Meloni tagliati in fette, sei. p.2
5 Due prosutti cotti in vino, seruiti con Anici Confetti, e fiori sopra, con fette di salsiccioni attorno, e limoni tagliati. p.2
6 Due Pasticci di Vitella di libre sei netta dall' osso per Pasticcio, con suoi ingredienti in forma di Leoni a giacere, seruiti con verdura attorno. p.2
7 Capponi quattro salpimentati, coperti con gelo in forma di fette di prosutto, con Gugliette di detto gelo di più colori attorno. p.2
8 Bianco mangiare con peçchiuca di Gallina dentro, in forma di Camello a giacere con carica, regalato di detto, in forma di Aquilette attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Orzo mondo in minestra alligato in voua.

1 DVe Torte con Calabaçça, e Ricotta, & voua, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Animelle di Vitella para sei, con fegato di detta fritte, regalate con paste passate per la seringa, e fritte attorno, con zuccaro sopra. p.2
3 Anatre sei alesse con prosutto dentro, coperte con Maccaroni di Sicilia, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.2
4 Carnero nel petto libre sedici alesso, seruito con herbette, e fiori sopra. p.2

Mostarda amabile, & agliata in tondi sedici.

5 Due Polpettoni all'Inglese, in forma di rose, fioriti con pignuoli, e torsetti di Lattuça candita, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2
6 Polpettoni sedici di Vitella ripieni, regalati con trentasei Beccafichi arosto attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p.2
7 Due Gansi, cioè Oche ripiene, con paxarillos, & altri regali dentro, e sottestate con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2
8 Due Pasticci di Cosciotto di Vitella in bocconi, con vno spezzato di sei Piccioni, e prosutto in fette, con fegatetti di Polli dentro, con midolla di Vaccina, e spetie a bastanza, seruiti caldi cõ zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piatti reali.

1 DVe Crostate di Melacottones, cioè di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, con scorza di Cedro candita in fette, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Tortore arosto inuolte in foglie di vite sedici, regalate di sedici Vccelletti, inuolti in pasta di sfoglio attorno, con limoni tagliati. p.2

3 Gasappos, cioè Conigliettì sedici arosto, seruiti con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

4 Pasticcetti trentadue alla Genouese, con conserua di Pera, e scorza di Cedro candita, con midolla di Vaccina dentro, seruiti con due lauori di pasta intagliati sopra, con zuccaro. p.2

5 Perniconi sedici arosto, seruiti con salsa reale, con agresta in grani, cotti in detta salsa sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.2

6 Due Pasticci all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, & vno spezzato di quattro Piccioni per Pasticcio, con diuersi altri regali, & ingredienti dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro, & acqua rosa. p.2

7 Due Paue de India grosse, arosto, & lardate minute, seruite con salsa reale, con vliue senz'ossi sopra, cõ paste, e limoni tagliati attorno. p.2

8 Due pezzi di lonza di Vitella nel lombo, libre sedici arosto, seruita calda con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 DVe Crostate di Pera, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Due Formaggi Pecorini di forma partiti. p.2

3 Pera Bergamotte, e bugiarde. p.2

4 Mandole monde fresche, seruite con zuccaro sopra. p.2

5 Açitunas, cioè Vliue di Valenza. p.2

6 Persiche monde, e tagliate in vino. p.2

7 Moscatello, & altra Vua diuersa. p.2

8 Mela cotogne sciroppate, seruite con zuccaro sopra. p.2

9 Due Confettiere di piatta con diuersi compartimenti, ripieni di diuersi confetti. p.2

Darà l'acqua alle mani con steccadenti sedici in fette di limoni, in bacili doue si laueranno le mani.

Lista terza da grasso. Cap. LXVII.

Pranso alli 8. Settembre 1625. a un piatto in Roma, seruito in piatti reali, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 CApi di latte seruiti con zuccaro sopra, regalati di butiro passato attorno, con zuccaro sopra. p.1
2 Fichi Brugiotti, e Settembrini bianchi. p.1
3 Meloni di Sutri, tagliati in fette. p.1
4 Mortadella di Bologna cotta in vino, spaccata in mezzo, regalata di lingue di Porco salate in fette attorno. p.1
5 Vna Torta bianca marzapanata, seruita con fiori attorno. p.1
6 Due Capponi salpimentati, regalati con prosutto sfilato attorno, con saluietta bianca sotto, con paste di zuccaro, e Pera sciroppate, con fulignata sopra attorno. p.1
7 Vn Pasticcio di Cosciotto di Castrato, in forma di Cappello da Cardinale, seruito con verdura di fiori attorno. p.1
8 Vno spezzato di due Capponi, coperti di gelo di più colori, regalato di detto, in forme di Nicchi attorno. p.1
9 Bianco mangiare in forma di Gambaro leone, regalato di detto, in forma di grappi di Vua attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Sembolella alligata in voua in minestra.

1 VNa Torta alla Bolognese, con herbe dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Diciotto tomaselle di fegato di Vitella, inuolte in rete con suoi ingredienti, & sottestate seruite calde, con zuccaro sopra, con paste reali, melangole, & limoni tagliati attorno. p.1
3 Due Capponi alessi coperti di sellari cotti in buon brodo, con prosutto dentro, seruiti con formaggio grattato, e spetie sopra, con detto prosutto in fette. p.1
4 Petto di Castrato alesso, di libre otto, seruito con verdura di herbette buone sopra, con fiori di Boraggine. p.1
Sapore di Mela appie, e salsa verde in tondi dodici.
5 Palombelle saluatiche otto stufate, con diuersi frutti, & agresta in grani, con barbaglia di Porco salata in fette dentro, seruite con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
6 Polpettoni otto di Piccadiglio di Cosciotto di Castrato, con mi-

dolla di Vaccina dentro, & altri ingredienti, fioriti con Cocuzzata di Genoua, e pignuoli sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p.1

7 Due Anatre grosse ripiene con Beccafichi, & altri regali dentro, e sottestate con diuersi frutti in fette dentro, regalate di agresta in grappetti sciroppata, e paste attorno. p.1

8 Caprio nel lõbo libre otto appasticciato, con prugne, e visciole secche, con fette di Mela cotogne dentro, e barbaglia di Porco salata in fette, seruito con detti frutti sopra, cõ paste, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Vn Pasticcio di Cosciotto di Castrato in bocconi, con diuersi vccelletti, e richeste di Polli, con profutto in fette dentro, con pignuoli, e passerina, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in Piatto reale volendola seruire.

1 VNa Crostata di prugne senz'ossi, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Testicoli di Castrato sei, lardati arosto, regalati di trenta Beccafichi arosto attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.1

3 Tortore dodici arosto, & attortorate, seruite con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

4 Pagnotte Papaline sei ripiene, con Piccadiglio di Castrato, e diuersi altri regali, & ingredienti, seruite calde con gelo di chiara d'voua sopra, con zuccaro. p.1

5 Piccioni sei di casa arosto, regalati con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

6 Due quarti dietro di Capretto lardati arosto, seruiti con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Vn Pasticcio all'Inglese con Piccadiglio di Cosciotto di Castrato, con diuersi vccelletti, & fegatetti di Polli dentro, con midolla di Vaccina, profutto in fette, pignuoli, e passerina, con Tartuffoli, & spetie a bastanza, seruito con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p.1

8 Vn Cosciotto di Caprio per fino al lombo, lardato minuto arosto, seruito con salsa reale, e zibibo bollito in detta salsa sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Vn Gallo d'India lardato minuto arosto, seruito con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

For-

2 Formaggio di Parma libre otto. p. 1
3 Pera ruspide, e Franzese. p. 1
4 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
5 Vliue di Tiuoli. p. 1
6 Noce fresche monde in vino rosso. p. 1
7 Prugne Pernicone, trenta. p. 1
8 Persiche Lucchese intiere, diciotto. p. 1
9 Vua bianca, e negra. p. 1
10 Persiche sciroppate, con Anici confetti sopra. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutare saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in dodici piatti, con saluiette sotto, e canditi diuersi in due piatti reali, e steccadenti sei, in mazzetti di fiori sopra vna sottocoppa.

Lista quarta da grasso. Cap. LXVIII.

Cena alli 7. di Settembre 1623. in Roma ad vn piatto rinforzato, con due seruitij di Cucina, & vno di Credenza, seruita in piatti reali, con dodici viuande di Cucina, e noue di Credenza.

Primo seruitio di Cucina, e di Credenza.

Otto insalate in tondi,

1 Meloni tagliati in fette. p. 1
2 Prugne Damascene monde, con zuccaro sopra. p. 1
3 Vna Torta di latte forte appresso, con herba, e Prouature grattate dentro, con spetie, & voua sbattute nelli primi sfogli, condita con butiro, seruita con zuccaro dentro, e sopra. p. 1
4 Beccafichi quarant'otto arosto, regalati con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
5 Zampette otto dinanzi di Vitella, seruite con suo marinato sopra, doppo cotte alesse, regalate di prosutto cotto in latte in fette sedici attorno, con limoni tagliati. p. 1
6 Due Capponi alessi coperti con Cardi cotti, con prosutto dentro, seruiti con formaggio grattato, e spetie sopra. p. 1
Sapore di visciole in tondi otto.
7 Vna testa di Vitella ripiena, con Animelle di detta, e diuersi Vccelletti, & altri regali dentro, e sottestata con diuersi frutti in fette dentro, seruita con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1
8 Vn Pasticcio di otto Polpettoni ripieni, con loro regali, & ingredienti, con pignuoli, e passerina, & altri regali, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata in piatto reale.

1 VNa Croſtata di Pera Bergamotte, con zuccaro, e cannella dentro, ſeruita con zuccaro ſopra. p. 1
2 Animelle di Vitella para quattro aroſto, regalate di ſedici Caſtraghe aroſto attorno, con paſte sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
3 Pollanchette d'India otto affaggianate, ſeruite con ſalſa reale, e Cappari di Genoua ſopra, con paſte sfogliate, e limoni tagliati attorno. p. 1
4 Vn Paſticcio all'Ingleſe, con Piccadiglio di Vitella Mongana, midolla di Vaccina, e graſſo di detta, con proſutto in fette, e diuerſi Vccelletti dentro, con ſcorza di Cedro candita, e ſpetie a baſtanza, & altri regali, ſeruito con zuccaro ſopra. p. 1
5 Starnotti otto aroſto, ſeruiti con ſalſa reale, con grani di agreſta cotti in detta ſalſa ſopra, con limoni tagliati attorno. p. 1
6 Due Fagiani affaggianati, ſeruiti con ſalſa reale ſopra, con paſte, & limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo ſeruitio di Credenza.

Si muteranno le ſaluiette à beneplacito.

1 VNa Croſtata di Mela cotogne, con zuccaro, e cannella dentro, ſeruita con zuccaro ſopra. p. 1
2 Vn Marzolino di Fiorenza ſpaccato in mezzo. p. 1
3 Pera Bergamotte, e Moſcatellone. p. 1
4 Mandole monde, ſeruite con zuccaro ſopra. p. 1
5 Perſiche monde in fette, ſeruite con vino. p. 1
6 Finocchio freſco con gambo tenero. p. 1
7 Moſcatello, & altra Vua diuerſa. p. 1
8 Pera ſciroppate, con fulignata ſopra. p. 1
9 Cotognata in ſcatole otto. p. 1

Data l'acqua alle mani, con otto ſteccadenti in otto tondi, con ſaluietta ſotto, con fette di limoni ſopra, con detti ſteccadenti dentro, e dati vno per Conuitato.

Liſta quinta da graſſo. Cap. LXIX.

Pranſo alli 16. di Settembre 1624. a due piatti in Madrid, con quattordeci viuande di Cucina, e quattordici di Credenza, ſeruite in piatti reali, e mezzani.

Primo seruitio di Credenza.

1 RIcotte passate per la seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, regalata con butiro passato attorno, con sei Aquilette per piatto. p.2
2 Meloni rossi, e bianchi, tagliati in fette. p.2
3 Due salami grossi di lombi di Porco, cotti in vino, partiti per metà, regalati con fette di salsiccioni attorno. p.2
4 Due Torte bianche con capi di latte, e ricotte dentro, seruite con gelo di zuccaro sopra. p.2
5 Due Pasticci di due Cosciotti di Venado, cioè di Caprio, seruiti con verdura attorno. p.2
6 Capponi quattro salpimentati, e coperti con stringhette di gelo di più colori. p.2
7 Mangiare bianco con polpa di Galline dentro, in forma di due Aquile, regalate di detto in forme di Pignoccati attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Farro alligato in voua in minestra passata per staccio.

1 DVe Torte alla Genouese, con herbe, e ricotta dentro, con zuccaro, e cannella, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Fegatelli di fegato di Porco trentasei, inuolti in rete, tramezzati con salsiccia fina, con paste reali, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2
3 Capponi quattro alessi, con prosutto dentro, coperti con stringhette di Genoua, con formaggio grattato, e spetie sopra, con detto prosutto in fette. p.2
4 Vitella alessa nel petto libre sedici, seruita con verduta sopra. p.2
Sapore di Cotogni in tondi dodici.
5 Piccioni casalini sedici, ripieni senz'ossi, & sottestati, seruiti in piatti d'Argento, & alligati con latte, & voua, seruiti con fulignata di più colori sopra. p.2
6 Due Cosciotti di Castrato in Xigotte, alla Spagnuola, doppo cotti arosto, e fattone Piccadiglio, e parte in fette sottili, e posto in piatto, con brodo grasso, midolla di Vaccina, con spetie, e sugo di melangole, o agresta sopra, seruito caldo con limoni tagliati attorno. p.2
7 Due Pasticci di Vitella di pezza intiera di sei libre netta dall'osso per Pasticcio, lardati con lardo, e scorza di Cedro candita a lardelli, con spetie a bastanza dentro, seruiti con zuccaro sopra. p.2

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piatti reali.

1 DVe Crostate di Pera con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Bragiuole ventiquattro di Vitella nel Cosciotto lardate, & arostite su la graticola, seruite con salsa reale sopra, regalate con cinquanta Beccafichi arosto attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p.2

3 Tortore sedici attortorate arosto, seruite con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

4 Pagnotte sedici ripiene con Piccadigliò di Vitella Mongana, & altri diuersi ingredienti, seruite con gelo di chiara d'voua, con zuccaro sopra. p.2

5 Due Pasticci reali, cioè sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, prosutto in fette, con scorza di Cedro candita dentro, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, con sedici Vccelletti per Pasticcio, & altri regali, seruiti con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.2

6 Due Capretti intieri arosto, lardati, seruiti caldi con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

7 Due Paue d'India grosse lardate minute arosto, seruite con salsa reale, & agresta in grani sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 DVe Crostate di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Formaggio Pecorino di forma di vna Villa detta Pinto, forme due partite in mezzo. p.2

3 Pera Bergamotte, e Carouelle bianche. p.2

4 Persiche tagliate in vino. p.2

5 Vliue Catelane. p.2

6 Moscatello, & altra Vua diuersa. p.2

7 Mela cotogne sciroppate, con vino dentro, seruite con Anici confetti sopra. p.2

8 Due Confettiere d'Argento, con diuersi confetti. p.2

Data l'acqua alle mani con steccadenti sedici in sedici fette di limoni sopra a due sottocoppe di platta indorate.

Li-

Lista sesta da magro. Cap. L X X.

Pranso alli 29. Settembre 1623. a due piatti in Venerdì, giorno di San Michele Archangelo in Roma, seruito in piatti reali con due seruitij di Cucina, e quattro di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Capi di latte, Fichi diuersi, Meloni in fette, prugne monde, Vliue diuerse, e Moscatello: si seruiranno in tondi vn per sorte a tutti li Conuitati che saranno gran Signori.

1 BVtiro con zuccaro, & acqua rosa dentro, passato per la seringa con vn Lioncino in cima di rileuo, & vn'Aquila nell'altro piatto pure in cima di rileuo. p.2

2 Due Tartare in cassa in forma di due Cuori, seruite con fulignata sopra. p.2

3 Truotte dodici salpimentate, doppo cotte in vino, seruite con saluiette sotto, con fette di Tarantello, e Biscotti di Sauoia attorno. p.2

4 Due Torte bianche di Monache, seruite con fiori attorno. p.2

5 Linguatte dodici marinate, con salsa reale, con pignuoli, e passerina sopra, regalate con paste di Marzapane, in forma di Pesci attorno, con limoni tagliati. p.2

6 Due Pasticci di Migliaccine, cioè di Cefali grossi, con loro condimenti in forma di Delfini, seruiti con verdura attorno. p.2

7 Dentali grossi quattro in gelo cotti in vino bianco, coperti con stringhette di gelo di più colori, regalati con detto gelo attorno. p.2

8 Cefali grossi sei, di libre tre l'vno, accarpionati, con salsa bastarda, regalati cō Pescetti di pasta di Marzapane, e limoni tagliati attorno. p.2

9 Bianco mangiare con polpa di Lucci senza spine dentro, in forma di Lione a giacere, e l'altro in forma di Sirena, regalati di detto bianco mangiare in forme di Nicchi, e Pescetti diuersi attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

Brodetto all'Vngaresca fatto in latte in minestra.

1 DVe Torte alla Lombarda, con Capi di latte, e Prouature fresche, con voua dentro, con zuccaro, e cannella, seruite con zuccaro sopra. p.2

2 Voua ventiquattro sperdute, seruite con fette di pane Papalino biscottato sotto, con zuccaro, e cannella sopra, con butiro, & agresta, regalate con dodici voua ripiene attorno. p.2

3 Due Spigole di libre sette l'vna alesse, coperte con vna oglia di diuer-

uersi legumi, cotti ogni vno a parte, con Tarantello dissalato dentro, e con finocchietti bianchi, condite con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra, con detto Tarantello in fette. p. 2

4 Due teste d'Ombrina grosse alesse, seruite con oglio, pepe, & agresta sopra, con verdura. p. 2

Sapore con mandole ambrogine in tondi dodici.

5 Calamari grossi dodici ripieni in Pottaggio, con pignuoli, e passerina dentro, & alligati con voua, e latte di pignuoli, seruiti con cannella sopra, con paste fritte passate per la seringa, con zuccaro sopra, e limoni tagliati attorno. p. 2

6 Tartarughe di terra dodici in Pottaggio, seruite nelle loro scorze, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 2

7 Anguille grosse del lago di Marta arosto, con crosta di pane grattato, zuccaro, e cannella doppo hauerli dato il sale, seruite calde con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 2

8 Linguatte dodici ripiene, e sottestate con butiro, & agresta in grani dentro, con pignuoli, e passerina, seruite con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 2

9 Orate diciotto grosse arosto, seruite con salsa reale, con pignuoli, & agresta in grani bolliti in detta salsa sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 2

10 Rauiuoli senza spoglia fatti con Prouature fresche, & voua, con formaggio di Parma grattato dentro, con zuccaro, e cannella a bastanza, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con butiro fresco. p. 2

11 Due Pasticci di pancia di Tonno in bocconi, cō pezzetti di Aloguste, codette di Gambari, e Tarantello dissalato dentro, con pignuoli, e passerina, con spetie a bastanza, seruiti caldi con zuccaro sopra. p. 2

Secondo seruitio di Cucina.

Due insalate in piatti reali, e dodici in tondi.

1 DVe Crostate di Mela cotogne con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p. 2

2 Granci teneri fatti morire in latte, e fritti, quarant'otto, regalati di Gambarelli di mare fritti attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 2

3 Due saluiate seruite con zuccaro, e cannella sopra, regalate di dodici frittate ripiene, con Cotogni sciroppati, e scorza di Cedro candita tagliata minuta, seruite con zuccaro sopra attorno li piatti. p. 2

4 Linguatte dodici fritte, regalate con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 2

5 Pasticcetti ripieni con conserua di Cedro, e Cocuzzata di Genoua,

ua, con butiro fresco dentro, trentadue, seruiti con vn lauoretto di pasta, in forma di rosa sopra a ciaschedunno, con fulignata sopra. p.2

6 Triglie ventiquattro fritte, regalate di saluia fritta, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

7 Pasticcetti sedici sfogliati, con pezzetti di Alogusta, e codette di Gambari, Peretta di Ranocchi, con Piccadiglio di Ombrina dentro, cō Tartuffoli, e prugnuoli, & spetie a bastanza, seruiti con zuccaro sopra. p.2

8 Truotte dodici fritte, regalate con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.2

9 Due Pasticci all'Inglese, con Piccadiglio di Tonno, e Tarantello in fette alquanto dissalato, con il resto delli regali, & ingredienti delli sopradetti Pasticcetti sfogliati, con agresta in grani, & altri regali, seruiti con gelo di chiara d'voua con zuccaro sopra. p.2

10 Cefali dodici più grossi di libra fritti, regalati con ventiquattro Lāprede di fiume fritte attorno, cō paste, melangole, e limoni tagliati. p.2

11 Due Porcellette, cioè Storioncelli grossi, arosto al forno, lardati con Tarantello, & Alici, con butiro fresco dentro, e fioriti con Cocuzzata di Genoua a lardelli, seruiti con salsa di agresta, con grani di detta dentro sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p.2

12 Dodici frittate, sbattute l'voua con vino moscatello dentro, con Cappari di Genoua, seruite con zuccaro, e cannella sopra in tondi 12.

Secondo seruitio di Credenza.

1 PAueraccie senza scorza in Pottaggio, seruite con fette di pane brustellite sotto. p.2

2 Tartuffoli attartuffolati, con melangole tagliate attorno. p.2

3 Suppe di prugnuoli, con fette di pane brustellite sotto. p.2

4 Aloguste sei con loro condimento sopra, seruite nelle loro scorze. p.2

5 Ostraghe cento, seruite in trentasei scorze, con loro condimento, e melangole tagliate attorno. p.2

6 Codette di Gambari di acque dolci, con pepe, & aceto sopra. p.2

7 Cappe longhe arosto su la graticola, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p.2

8 Granci con scorza dura cotti su le bragie, seruiti con pepe, & aceto sopra, doppo netti dalla scorza. p.2

9 Granceuole dodici accommodate nella loro scorza doppo cotte, con oglio, pepe, e sugo di melangole sopra. p.2

Terzo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche.

1 DVe Crostate di Pera Bergamotte, con zuccaro, e cannella

dentro, seruite con zuccaro sopra. p.2
2 Due Marzolini di Fiorenza spaccati in mezzo. p.2
3 Pera Bergamotte, e Ruspide. p.2
4 Vlive di Tiuoli. p.2
5 Maroni arosto, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra. p.2
6 Neue di latte, con Cialdoncini a scartocci. p.2
7 Mandole ambrogine fresche monde, con zuccaro sopra. p.2
8 Persiche intiere con verdura sotto. p.2
9 Finocchio fresco con gambo tenero. p.2
10 Moscatello, & altra Vua diuersa. p.2
11 Cotognata in barattoli dodici di vetro. p.2
12 Pera, e Cotogni sciroppati, seruiti con anici confetti sopra. p.2

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste in Tauola le Confettioni in ventiquattro tazze d'Argento, di diuerse sorti, e canditi diuersi in quattro bacili, e steccadenti dodici in mazzetti di fiori, in due Canestrelle d'Argento.

Lista prima del Mese di Ottobre da grasso. Cap. LXXI.

Pranso al primo di Ottobre 1623. in Roma a vn piatto, seruito in piatti reali, e mezzani, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 Butiro passato per la seringa, cō zuccaro, & acqua rosa dentro, regalato di detto attorno in forme di grappi di Vua, e Nicchietti. p.1
2 Fichi brugiotti con verdura sotto. p.1
3 Prugne Pernicone monde, seruite con zuccaro sopra. p.1
4 Vn prosutto cotto in vino, coperto con gelo di chiara d'voua, e zuccaro, regalato di Marzapanetti in forma di rose attorno, con Pera sciroppate. p.1
5 Vna Tartara in cassa in forma di due Cuori, seruita con Anici Confetti sopra. p.1
6 Due Capponi salpimentati, regalati con lingue di Porco salate cotte in vino in fette attorno, con biscotti di Sauoia, & limoni tagliati. p.1
7 Vn Pasticcio di vna Lepre intiera, seruito con verdura attorno. p.1
8 Due Pollanche d'India arosto, passate per salsa reale, regalate con gielo a Gugliette attorno, con stellette di Marzapane. p.1
9 Bianco mangiare in forma di Coniglio a giacere, regalato di detto in forme di Pignoccati attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Cauoli Cappucci ripieni, in mineſtra, con proſutto dentro.

1 VNa Torta di Crema, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Vna testa di Vitella senz'ossi in pezzetti, indorati, e fritti, regalati di dodici tomaselle di fegato di Porco attorno, seruite con zuccaro sopra, con paste, e melangole tagliate attorno. p.1
3 Due Anatre alesse, coperte con rauioletti con spoglia, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.1
4 Campareccia nel petto libre otto alessa, seruita con verdura sopra. p.1
Mostarda amabile in tondi sei.
5 Polpettine a Peretta con stecchetti di cannella dentro, alligate con latte di pignuoli, & voua, seruite con cannella sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
6 Piccioni di ghianda sei stufati, con diuersi frutti dentro, con prosutto in fette, seruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
7 Vn Cosciotto di Castrato ripieno, e sottestato cō diuersi frutti dentro, seruito con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
8 Vna Ocha ripiena con diuersi Vccelletti, & altri ingredienti, e sottestata con Pera, e Mela cotogne in fette dentro, con prugne, e visciole secche, con pignuoli, seruita con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
9 Vn Pasticcio di Collo di Vitella in bocconi, con testa di detta, e diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli dentro, con prosutto, e midolla di Vaccina, con Tartuffoli, & altri regali, & spetie a bastanza, seruito con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata in piatto reale.

1 VNa Crostata di Pera, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Animelle di Vitella para trè lardate arosto, seruite con salsa reale, con agresta in grani dentro sopra, regalate di dodici Tordi arosto attorno, con paste sfogliate, e limoni tagliati. p.1
3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con conserua di Mela Appie, e midolla di Vaccina dentro, con cannella, seruiti con vn lauoro di pasta sopra, con zuccaro a bastanza. p.1
4 Quaglie dodici arosto, regalate con sei vasetti di pasta in forma di rose, con gelo di prugne dentro, con zuccaro sopra, e melangole tagliate attorno. p.1

5 Pasticcetti otto di Animelle di Vitella in pezzetti, con trè vccelletti per Pasticcetto, e prosutto in fette, con midolla di Vaccina dentro, & spetie, cõ pignuoli, e passerina a bastanza, seruiti cõ zuccaro sopra. p.1

6 Starne otto arosto, seruite con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Vn Pasticcio sfogliato con Piccadiglio di Vitella, con diuersi Vccelletti, & Animelle di detta, con suoi regali, & ingredienti, seruito con zuccaro sopra. p.1

8 Pollanchette d'India sei arosto, seruite con salsa reale, e zibibo sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Li quarti dietro di vn Capretto arosto, regalati con dodici Lodole in pasta di sfoglio attorno, con melangole, e limoni tagliati. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno saluiette bianche.

1 VNa Crostata di Persiche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Rauaggioli di Monte Pulciano, e Casciotti. p.1

3 Pera Franzese, e Fiorentine. p.1

4 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p.1

5 Vliue di Romagna. p.1

6 Finocchio fresco con gambo tenero. p.1

7 Moscatello, & altra Vua diuersa. p.1

8 Pera sciroppate, con fulignata sopra. p.1

9 Cotognata in scatole sei. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste in Tauola le Confettioni a beneplacito, con diuersi canditi, e li steccadenti vno per Conuitato.

Lista seconda da grasso. Cap. LXXII.

Pranso alli 21. Ottobre 1623. ad vn piatto in Roma, seruito in piatti reali, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza, e con le Confettioni saranno trè seruitij di detta.

Primo seruitio di Credenza.

1 CApi di latte sedici, seruiti con zuccaro sopra, regalati di butiro passato attorno. p.1

2 Prugne Pernicone monde, seruite con zuccaro sopra. p.1

3 Vna Mortadella di Ferrara cotta in vino, regalata con prosutto sfilato, con zuccaro, & acqua rosa sopra, attorno. p.1

4 Vna Torta bianca, seruita con fiori attorno: p.1
5 Due Capponi salpimentati, seruiti con saluietta bianca sotto, con fette di prosutto, e paste di zuccaro, attorno. p.1
6 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio, in forma di Pantera a giacere, seruito con verdura attorno. p.1
7 Pernice sei lardate minute arosto, passate per salsa reale, fatte restare in piedi nel piatto, regalate di Gugliette di gelo, in forma di fette di prosutto attorno, con biscottini di Sauoia. p.1
8 Vn lauoro di pasta di sfoglio, in forma di Aquila, ripieno il corpo di detta di bianco mangiare, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Maccaroni di Sicilia in minestra.

1 VNa Torta alla Genouese, seruita calda con zuccaro sopra. p.1
2 Vn'Ala di fegato di Porco inuolta in rete, arosto, seruita calda cō salsa di agresta sopra, regalata di salsiccia fina di Lucca arosto attorno, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p.1
3 Due Capponi alessi, coperti con stringhette di Cocuzza di Genoua, cotte in brodo grasso, con salsiccia di Lucca, e tocchetti di formaggio dentro, seruita con formaggio grattato, e cannella sopra, con detta salsiccia spaccata. p.1
4 Mongana nel petto libre otto alessa, seruita con verdura sopra. p.1
Sapore di visciole, e salsa verde in tondi dodici.
5 Palombelle saluatiche sei, stufate, con diuersi frutti, e barbaglia di Porco salata in fette dentro, seruite con detti regali sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p.1
6 Cosciotto, e Barbaglia di Ruffalotto appasticciato, con diuersi frutti, e Prosutto in fette dentro, con vino, e mosto cotto, seruito con detti regali sopra, con Paste, e limoni tagliati attorno. p.1
7 Due Anatre ripiene, e sottestate nel forno, seruite in Piatto d'Argento, & alligate con latte, & voua, seruite con fulignata sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
8 Vn Pasticcio di Vitella Mongana di pezza intiera, lardata, con scorza di Cedro candita à lardelli, e lardo, con spetie à bastanza dentro, con pignuoli, e passerina, e tartuffoli, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in piatto reale, e due in tondi.

1 VNa Crostata di Mela appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

Tordi

2 Tordi arosto diciotto, tramezzati cō faluia, e pergottati cō oglio, feruiti caldi con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Pasticcetti sfogliati fei, con piccadiglio di Vitella, & Animelle di detta, con fcorza di Cedro candita, e Midolla di Vaccina dentro, con pignuoli, e pafferina, & fpetie à bastanza, feruiti caldi con zuccaro fopra. p. 1

4 Tortore dodici attortorate arosto, feruite con Paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

5 Piccioni di ghianda fei arosto, feruiti con Paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn Pasticcio all'Inglefe, con Piccadiglio di Vitella, con l'isteffi regali, & ingredienti delli fopradetti Pasticcetti, con diuerfi vccelletti, e tartuffoli di più dentro, feruito con gelo di zuccaro, e chiara d'voua fopra. p. 1

7 Due Fagiani affaggianati, feruiti con falfa di agresta, e fugo di limoncelli, in fei vafetti di Pasta in forma di Cuori, con Cappari di Genoua dentro, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Due quarti dietro di Lepre lardati minuti arosto, feruiti con falfa reale, & agresta in grani bolliti in detta falfa fopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo feruitio di Credenza.

Si muteranno le faluiette bianche.

1 VNa Crostata di pera, con zuccaro, e cannella dentro, feruita con zuccaro fopra. p. 1

2 Cafciotti di Cortona, e Rauaggiuoli. p. 1

3 Pera Carouelle, e Bergamotte. p. 1

4 Voua di Bufale, feruite con zuccaro fopra. p. 1

5 Cardi, e fellari bianchi, con fale, e pepe in tondi. p. 1

6 Vliue di Todi. p. 1

7 Maroni arosto, con fale, e pepe, e fugo di melangole fopra. p. 1

8 Finocchi frefchi con gambo teneri. p. 1

9 Vua diuerfa bianca, e negra. p. 1

10 Cotognata in fcatole fei. p. 1

Data l'acqua alle mani, e poste in tauola le confettioni in tazze fei d'argento, e canditi diuerfi in due Piatti reali, e fei fteccadenti in fette di limoni fopra à fei tondi, con faluiette fotto.

Lista terza da graffo. Cap. LXXIII.

Pranfo alli 27. di Ottobre 1624. à vn Piatto in Roma, feruito in piatti reali, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza.

Pri-

Primo seruitio di Credenza.

1 VNa Tartara in cassa, seruita con Anici confetti sopra. p.1
2 Prugne Damascene, e Pernicone monde, seruite con zuccaro sopra. p.1
3 Fichi brugiotti con verdura sotto. p.1
4 Vn Salame di Bologna cotto in vino, partito in mezzo, regalato di soppressate di Nola in fette attorno. p.1
5 Due Capponi salpimentati, lardati, con Cocuzzata di Genoua a lardelli, doppo passati per salsa reale, e spoluerizzati con poluere di Mostacciuoli fini, regalati di biscottini di Mantoua, e Pera sciroppate attorno, con fulignata sopra. p.1
6 Vn Pasticcio di Cosciotto di Ruffalotto, seruito con verdura attorno. p.1
7 Bianco mangiare in forma di Aquila, regalato di Gugliette di Gelo. di più colori attorno, tramezzate con detto bianco mangiare in forma di Mascheroni. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Cocuzza passata, & alligata in voua, in minestra.

1 VNa Torta di Riso cotto in latte, con zuccaro, & voua dentro, con Prouature grattate, seruita calda con spetie dolce a bastanza dentro; con zuccaro sopra. p.1
2 Trè teste di Capretto senz' ossi indorate, e fritte, seruite con zuccaro sopra, regalate di Zinna di Vaccina indorata, e fritta, con zuccaro sopra attorno, con Paste di getto fritte, melangole, e limoni tagliati. p.1
3 Due Anatre grosse alesse, coperte con Annolini alla Bolognese, con Ceruellato fino spaccato sopra, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella. p.1
4 Vna Zinna di Vaccina, seruita calda con verdura attorno. p.1
Mostarda forte, & agliata in tondi dodici.
5 Piccioni di ghianda sei stufati, con Pera, e Mela in fette dentro, con prugne, e pignuoli, & agresta in grani, con profutto in fette, seruiti caldi con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
6 Caprioletto nel Cosciotto per fino al lombo libre otto appasticciato, con diuersi frutti dentro, con profutto in fette, seruito con detti regali sopra, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p.1
7 Vn Pasticcio di Mongana in bocconi lardati, con vno spezzato di quat-

quattro Piccioni di Torre, e barbaglia di Porco salata in fette dentro, con midolla di Vaccina, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in Piatto reale volendola seruire.

1 VNa Crostata di Mela cotogne sciroppate, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Lodole ventiquattro arosto, seruite calde con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con conserua di Persiche, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra. p.1

4 Piccioni di Casa sei arosto, seruiti caldi, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

5 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Vitella Mongana, con diuersi Vccelletti, & Animelle di detta, con salsiccia fina disfatta dentro, con midolla di Vaccina, scorza di Cedro candita, e Cardi teneri, con spetie a bastanza, & altri regali, seruito caldo con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1

6 Vna Pollancha d'India lardata minuta arosto, seruita con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Vn Cosciotto di Caprioletto per fino al lôbo lardato minuto arosto, seruito con salsa bastarda, & Vliue senz'ossi sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Conserua di Pera, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Formaggietti di Romagna, spaccati in mezzo. p.1
3 Pera Bergamotte, e Franzese. p.1
4 Cardi bianchi, e Carcioffi teneri, con sale, e pepe in tondi. p.1
5 Vliue di Romagna. p.1
6 Finocchio fresco. p.1
7 Vua bianca, e rossa con verdura sotto. p.1
8 Pera sciroppate, seruite con fulignata sopra. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni in Tauola in sei piatti d'Argento, con saluiette sotto, e canditi diuersi in due piatti reali, e sei steccadenti in mazzetti di fiori sopra vna tazza d'Argento indorata.

Li-

Lista quarta da grasso. Cap. LXXIV.

Pranso alli 28. Ottobre 1625. in Madrid à vn piatto, seruito in piatti reali, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 CApi di latte vasi otto, seruiti con zuccaro sopra, regalati di Butiro passato attorno. p. 1
2 Meloni Vernarecci tagliati in fette. p. 1
3 Vn Prosutto cotto in latte, seruito con Anici confetti sopra, regalato di Prosutto sfilato attorno. p. 1
4 Vna Tartara in cassa, seruita con fulignata sopra. p. 1
5 Vn Pasticcio di Cosciotto di Sciauali, cioè di Porco saluatico in forma di rosa, seruito con verdura attorno. p. 1
6 Due Capponi salpimentati, coperti con stringhette di Gelo di più colori, regalati di voua filate attorno. p. 1
7 Mangiare bianco con pecchiuca di Gallina dentro, in forma di Coniglio, regalato di detto in forma di Pignoccati, e Mascheroni attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Vermicelli di Sicilia in minestra.

1 VNa Torta con herbe dentro alla Genouese, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Sorsales, cioè Tordi dodici arosto, regalati con salsiccia fina arosto, attorno, con Paste reali, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1
3 Due Anatre grosse alesse, con Ceruellato fino dentro, coperte con Cardi, e detto Ceruellato spaccato sopra, con pepe, e formaggio grattato. p. 1
4 Petto di Carnero alesso libre otto, seruito con verdura, e fiori sopra. p. 1
Sapore di Visciole, e Mostarda in tondi dodici.
5 Palombinos Turcassos, cioè Piccioni di Ghianda otto, stufati con diuersi frutti dentro, e Prosutto in fette, con Cardi teneri, seruiti con detti regali sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1
6 Vna Capilottata, cioè suppa con Piccadiglio di Pollancha d'India, e salami disfatti, con midolla di Vaccina, e Prouature grattate dentro, con fette di pane Papalino biscottate sotto, con brodo grasso sopra, con fette di Prouature fresche, e Capi di latte tramezzati

con sei Piccioni ripieni senz'ossi, e sottestati sopra, seruita con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con rossi d'voua dure sbrigiolati. p.1
7 Vn Pasticcio di Ternera di pezza intiera lardata, con lardo, e scorza di Cedro candita, seruito caldo, con suoi regali dentro, e zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'insalata in piatto reale, e sei piccole.

1 VNa Crostata di Mela appiolone, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Quaglie dodici arosto, regalate di pasta sfogliata, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
3 Pasticcetti sedici, con cotognata di Valenza, e midolla di Vaccina dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua, con zuccaro sopra. p.1
4 Perniconi otto arosto lardati minuti, seruiti con salsa reale, e prugne di Marsilia cotte in detta salsa sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
5 Vn Pasticcio reale, cioè sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, Prosutto in fette dentro, con Tartuffoli, e Cardi bianchi teneri, con scorza di Cedro candita, e diuersi Vccelletti, & altri regali, seruito con zuccaro sopra. p.1
6 Vna Paua de India lardata minuta arosto, seruita con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p.1
7 Vn Cosciotto di Venado Assado, lardato minuto, seruito con salsa reale, e zibibo sopra, regalato con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Conserua di Pera, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Formaggio Pecorino, forme vna di Siuiglia. p.1
3 Pera Spine, e Bergamotte sedici. p.1
4 Cardi bianchi con sale, e pepe in tondi. p.1
5 Vliue Valentiane. p.1
6 Vua bianca, e negra con saluietta sotto. p.1
7 Vn scatolone di conserua di Pera. p.1
8 Cotognata di Valenza in barattoli sei. p.1
9 Vna Confettiera d'Argento con diuersi confetti dentro. p.1
Data l'acqua alle mani con sei steccadenti in sei fette di limoni.

Lista quinta da grasso. Cap. LXXV.

Cena alli 28. di Ottobre 1623. a vn piatto, con vn seruitio di Cucina, & vno di Credenza, seruita in Roma in piatti reali.

Primo seruitio di Cucina, e di Credenza.

Sei insalate in tondi.

1 VNa insalata grande con statuette dentro. p.1
2 Fegatelli di Capretto inuolti in rete arosto, regalati di prosutto in fette fritte attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p.1
3 Due Capponi alessi coperti con sellari cotti, con Ceruellato fino, con formaggio grattato, e pepe sopra.
Sapore di Cotogni in tondi sei. p.1
4 Sei Polpettoni di Piccadiglio di Vitella, con scorza di Cedro candita, & altri regali dentro, fioriti di pignuoli, regalati di paste, e limoni tagliati attorno. p.1
5 Due quarti di Capretto dinanzi inuolti in rete, arosto su la graticola, seruiti con salsa reale, e Cappari di Genoua sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
6 Tordi dodici arosto, regalati di dodici Lodole in pasta di sfoglio attorno, con melangole, e limoni tagliati. p.1
7 Vn Pasticcio di Vitella in bocconi, con diuersi Vccelletti, e recheste di Polli dentro, con prosutto, & altri regali, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1
8 Due Pollanchette d'India come Cappone, lardate minute arosto, seruite con salsa reale sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1
9 Due quarti dietro di Capretto arosto, seruiti caldi con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

Primo, & vltimo seruitio di Credenza.

1 VNa Crostata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Formaggio Lodigiano libre otto. p.1
3 Pera Carouelle, e Fiorentine. p.1
4 Cardi, e Sellari bianchi con sale, e pepe in tondi. p.1
5 Vliue di Romagna con loro condimento sopra. p.1
6 Maroni arosto, con sale, pepe, e sugo di melangole sopra. p.1
7 Finocchio fresco. p.1
8 Vua Pergolese, e bianca. p.1

9 Pera sciroppate sedici, con fulignata sopra. p.1

Data l'acqua alle mani, con sei steccadenti in fette di limoni.

Lista sesta da magro. Cap. LXXVI.

Pranso alli 31. di Ottobre 1625. in Roma a vn piatto, con quattordici viuande di Cucina, e quattordici di Credenza, seruito in piatti reali, e mezzani.

Primo seruitio di Credenza.

Tarantello, & Alici in tondi sei.

1 Voua di Bufale, seruite con zuccaro sopra, regalate di butiro passato attorno. p.1

2 Fichi Brugiotti ventiquattro, con verdura sotto. p.1

3 Vna Tartara in piatto d'Argento, con zuccaro, & voua dentro, seruita con fulignata sopra. p.1

4 Truotte sei Accarpionate, seruite con zuccaro sopra, doppo scaldate su la graticola, regalate con sei Pera sciroppate attorno, con sei marzapanetti in forma di Pesci. p.1

5 Vn Pasticcio di vna Migliaccina grossa in forma di Delfino, seruito con verdura attorno. p.1

6 Due Dentali in gelo, regalati di gelo di più colori attorno, in forme di Nicchi. p.1

7 Bianco mangiare cō polpa di Pesce Cappone dētro, in forma di Sirena, regalato di detto in forme di diuersi Pesci, e Nicchi attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Voua tenere in minestra, cioè Fauetta d'voua.

1 Vna Torta alla Lombarda, seruita calda, con zuccaro sopra. p.1

2 Voua da beuere in sei saluiette bianche. p.1

3 Vna Spigola grossa alessa, coperta con Finocchietti bianchi, e profutto in fette. p.1

Sapore bianco con mandole ambrogine in tondi sei.

4 Sei Orate grosse arosto, seruite con salsa reale, con pignuoli, e passerina sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

5 Rauiuoli senza spoglia, seruiti con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra. p.1

6 Due Anguille grosse del lago di Marta, arosto, con crosta di pane, zuccaro, e cannella sopra, seruite con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Voua in diaccio, con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruite con zuc-

zuccaro, e cannella sopra, regalate di voua affrittellate, & inuolte in zuccaro, e cannella attorno. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn'Insalata grande, e sei piccole.

1 VNa Crostata di Pera Fiorentine, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Granci teneri ventiquattro fritti, regalati di Gambarelli fritti attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con conserua di Pera, con butiro fresco dentro, seruiti con gelo di chiara d'voua sopra. p.1
4 Sei Linguatte, cioè sfoglie fritte, regalate di paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1
5 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di diuersi Pesci senza spine, con Tarantello dissalato, Tartuffoli, e prugnuoli dentro, e codette di Gambari, & Ostraghe, con pignuoli, e passerina, & spetie a bastanza, seruito con zuccaro sopra. p.1
6 Agucchie dodici, cioè Pescio Agucchia, inuolto in ruotoli fritto, regalato di Lampredozze di Tiuoli fritte attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p.1
7 Vn Dentale di libre dieci arosto allo spedo, lardato con Tarantello dissalato, & Alici, seruito con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Tartuffoli attartuffolati. p.1
3 Ostraghe cinquanta in scorze diciotto. p.1
4 Marzolini di Fiorenza vno partito per metà. p.1
5 Pera Bergamotte, e Fiorentine. p.1
6 Maroni arosto, con sale, pepe, e zuccaro sopra. p.1
7 Vliue di Romagna. p.1
8 Finocchio fresco. p.1
9 Pera Fiorentine sciroppate. p.1
10 Pistacchi con scorza, con saluietta sotto. p.1
11 Vua bianca, e rossa. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste in Tauola le Confettioni, e canditi a beneplacito, con steccadenti in mazzetti di fiori.

Lista prima del mese di Nouembre da grasso. Cap. LXXVII.

Pranso al primo di Nouembre 1623. ad vn piatto, seruito in Roma in piatti reali, e mezzani, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 BVtiro passato con zuccaro, & acqua rosa dentro, con vna statuetta in cima di detto butiro, con zuccaro sopra. p. 1
2 Vn salame di Parma di Lombetti di Porco, cotto in vino, partito per metà, regalato di soppressate di Nola in fette attorno. p. 1
3 Vn lauoro di pasta di zuccaro, con diuersi compartimenti, ripieni con diuersi frutti sciroppati, e conserua di detti frutti, seruiti con fulignata sopra, cō vna Torretta in mezzo, cō diuerse statuette in cima. p. 1
4 Due Capponi salpimentati, & lardati, con stecchetti di cannella confetti, e Cocuzzata di Genoua candita a lardelli, regalati di biscottini di Sauoia, e Mela appie sciroppate attorno. p. 1
5 Vn Pasticcio di Cosciotto di Vitella in forma di Aquila, seruito con verdura attorno. p. 1
6 Vn Pauone lardato minuto arosto, passato per salsa reale, e riuestito del collo, e testa, & ali, regalato con paste di zuccaro, e Pera candite attorno. p. 1
7 Vna Guglietta di Gelo, con fette di barbaglia di Porco saluatico, cotta in vino, coperte di detto gelo di più colori attorno. p. 1
8 Bianco mangiare in forma di Pantera, regalato di detto in forme di diuersi frutti attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Cauoli fiori con salsiccia dentro in minestra.

1 VNa Torta con Capi di latte, e Prouature fresche, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Vn'Ala di fegato di Porco saluatico arosto, inuolta in rete, seruita con salsa reale sopra, regalata di salsiccia di Lucca arosto attorno, con Paste reali, e limoni tagliati. p. 1
3 Vna Oglia alla Spagnuola, con due Anatre, e sei Piccioni di Ghianda, con Presutto dentro, con Castrato, e Vaccina, e diuersi legumi, seruita con formaggio grattato, e spetie sopra. p. 1
4 Vna Testa di Vitella inuolta in drappo, alessa, seruita con verdura sopra. p. 1

Mo-

Mostarda amabile in tondi sei.

5 Polpettoni dodici ripieni, e sottestati con diuersi frutti dentro, seruiti con detti frutti sopra, con Paste reali, e limoni tagliati attorno. p.1

6 Vn'Ocha ripiena con diuersi Vccelletti dentro, e sottestata con diuersi frutti dentro, seruita con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Ruffalotto, cioè Porco saluatico appasticciato con diuersi frutti dentro, seruito con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

8 Vn Pasticcio di Vitella di pezza intiera, lardata con scorza di Cedro candita, e lardo, con fette di Prosutto dentro, seruito caldo, con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn' Insalata grande, e quattro piccole.

1 VNa Crostata di Pera, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Lodole ventiquattro arosto, regalate di sei Bragiuole di Vitella arosto, passate per salsa reale attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p.1

3 Sei Beccaccie lardate minute, arosto, seruite con salsa reale sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

4 Pasticcetti sedici con Conserua di Pera, e Midolla di Vaccina dentro, seruiti con fulignata sopra. p.1

5 Due Germani lardati minuti, e ripieni, arosto, seruiti con salsa reale, e limoncelli tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

6 Vn Pasticcio all'Inglese, con Piccadiglio di Vitella, con diuersi Vccelletti, e Midolla di Vaccina dentro, con scorza di Cedro candita, e Prosutto, & altri regali, seruito con Gelo di zuccaro sopra. p.1

7 Due Capponi grassi affaggianati, seruiti con salsa di agresta, e Cappari di Genoua sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

8 Lonza di Vitella libre otto, arosto, seruita con salsa reale, & agresta in grani bolliti in detta salsa sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Persiche secche cotte in vino, con zuccaro dentro,

tro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Tartuffoli attartuffolati. p.1
3 Casciotti di Cortona, e Rauaggiuoli. p.1
4 Pera Carouelle bianche. p.1
5 Vliue di Genoua. p.1
6 Maroni arosto, con sale, zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1
7 Finocchio fresco con gambo tenero. p.1
8 Vua bianca, e Barba rossa. p.1
9 Pera Fiorentine sciroppate, seruite con Anici confetti sopra. p.1
10 Cotognata in scatole sei, con saluietta sotto. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le confettioni in tauola in dodici Piatti d'argento, con saluiette sotto, e canditi diuersi in due Piatti reali, e steccadenti sei in mazzetti di fiori, doppo seruite le confettioni.

Lista seconda da grasso. Cap. LXXVIII.

Pranso alli 11. di Nouembre 1622. in Roma a vn piatto, seruito in piatti reali, e mezzi reali, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 Capi di latte dodici, seruiti con zuccaro sopra, regalati di Butiro, con zuccaro, & acqua rosa dentro, in forma di grappi di vua, e di Pera attorno. p.1
2 Meloni di Sutri vernarecci, tagliati in fette. p.1
3 Vn Profutto di Montagna cotto in vino, seruito con gelo di chiara d'voua, e zuccaro sopra, regalato di fette di Salsiccioni di Fiorenza, e profutto sfilato attorno. p.1
4 Vna Torta bianca, seruita con fiori attorno. p.1
5 Vna testa di Porco saluatico cotta in vino, con lauro, e saluia dentro, seruita con verdura sotto, con limoni tagliati, e paste di zuccaro attorno. p.1
6 Vn Pasticcio di Cosciotto di Porco saluatico in forma di Cappello, seruito con verdura attorno. p.1
7 Due Pollanchotte d'India affaggianate, e passate per salsa reale, e lardate con scorza di Cedro candita, regalate di Biscottini di Sauoia, e Pera sciroppate con zuccaro sopra, attorno. p.1
8 Vna Guglietta di gelo, regalata di detto gelo attorno di più colori, con vno spezzato di vn Cappone sotto. p.1
9 Bianco mangiare in forma di Cagnuolo a giacere, regalato di detto in forma di Aquilette attorno. p.1

Pri-

Primo seruitio di Cucina.

Radiche di herbette in minestra, alligate in voua.

1 VNa Torta di Prouature fresche, e ricotta, con herbe, e zuccaro dentro, con spetie dolce, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Tomaselle diciotto di fegato di porco, inuolte in rete, con loro ingredienti, seruite con zuccaro sopra, regalate di due Zinne di Campareccia indorate, e fritte attorno, seruite con zuccaro sopra, con paste reali, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Due Anatre grosse alesse, con Ceruellato fino dentro, coperte con Annolini alla Bolognese, con formaggio grattato, e cannella sopra, con detto Ceruellato spaccato attorno. p. 1

4 Vitella nel petto libre otto alessa, seruita con verdura, e sale sopra. p. 1
Mostarda in tondi sei.

5 Palombacci stufati con diuersi frutti dentro, sei, con prosutto in fette, seruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Caprio nel Lombo appasticciato con diuersi frutti dentro, libre sette, seruito con detti frutti sopra, cõ paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

7 Vna suppa reale con Piccadiglio di polpa di Capponi, con salame battuto minuto, ouero prosutto, con biscotto di pane di Spagna sotto, a trè suoli, con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra ad ogni suolo, con Capi di latte sopra, e Prouature fresche tagliate in fette, con midolla di Vaccina, e brodo grasso, e sottestata, seruita con rossi d'voua dure sbriciolati, e zuccaro sopra, & attorno. p. 1

8 Vn Pasticcio di vna testa di Vitella in bocconi, con diuersi Vccelletti, e richeste di Polli dentro, con prosutto, e Cardi teneri, & altri regali, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Vna insalata grande, e due piccole.

1 VNa Crostata di Pera Bergamotte, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1

2 Tordi dodici arosto, regalati di sei Lodole in pasta di sfoglio attorno, con melangole, e limoni tagliati. p. 1

3 Vna Porchetta di latte ripiena, con diuersi Vccelletti, & altri regali dentro, arosto, seruita calda con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

4 Pasticcetti sei sfogliati, con Animelle di Vitella para trè, e quattro Lodole per Pasticcetto, con loro regali dentro, seruiti con zuccaro sopra. p. 1

5 Sei Starne lardate minute arosto, seruite con salsa reale, & agresta in grani sopra, con paste sfogliate, e limoni tagliati attorno. p.1

6 Due Leprattoni lardati minuti arosto, seruiti con salsa bastarda, e limoni tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Vn Pasticcio sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, barbaglia di Porco in fette, e diuersi Vccelletti dentro, con midolla di Vaccina, e scorza di Cedro candita, e Cardi teneri, & altri regali, seruito con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1

8 Vna Pollancha d'India grossa lardata arosto, seruita con salsa reale, e prugne di Marsilia cotte in detta salsa sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Lonza di Porco saluatico arosto, seruita con salsa reale, & Vliue senz'ossi sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette

1 VNa Crostata di cōserua di Cedro, seruita con zucccaro sopra. p.1
2 Formaggio di Creta forme vna, partita in mezzo. p.1
3 Pera Bergamotte, e Fiorentine. p.1
4 Cardi, e Sellari bianchi, con sale, e pepe in tondi. p.1
5 Maroni arosto, con sale, e pepe sopra, con sugo di melangole. p.1
6 Vliue di Spagna, con oglio, & aceto sopra. p.1
7 Finocchio fresco dolce. p.1
8 Vua Pergolese, e bianca. p.1
9 Pera, e Mela Appie sciroppate. p.1
10 Cotognata in scatole sei. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste in Tauola le Confettioni in tazze dodici, e canditi diuersi in due bacili, e sei steccadenti in mazzetti di fiori sopra vna sottocoppa d'Argento.

Lista terza da grasso. Cap. LXXIX.

Pranso alli 15. di Nouembre 1625. in Roma a vn piatto, seruito in piatti reali, con sedici viuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 VNa Tartara in piatto d'Argento, seruita con fulignata sopra, regalata di voua filate attorno. p.1

2 Fichi Brugiotti, con verdura sotto. p.1

3 Soppressate di Nola due, cotte in vino, partite per metà, regalate di sfilatelle di detto luogo sfilate attorno, con zuccaro, &

& acqua rosa sopra. p.1
4 Vn Lauoro di pasta ordinaria, con diuersi compartimenti ripieni di conserua di Pera, & altri frutti sciroppati, in forma di due Cuori, seruito con Anici confetti sopra. p.1
5 Due Capponi salpimentati, seruiti con saluietta bianca sotto, con fette di Lonza di Porco salpresa attorno, e limoni tagliati. p.1
6 Vn Pasticcio di Cosciotto di Caprio di basso rileuo, seruito con verdura attorno. p.1
7 Due Anatre arosto passate per salsa reale, coperte con stringhette di gelo di più colori, regalate di detto gelo in forma di Lioncini attorno. p.1
8 Bianco-mangiare con polpa di Gallina dentro, in forma di Camello a giacere, regalato di detto in forma di Aquilette attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Cipolle ripiene cotte con Ceruellato dentro, in minestra.

1 VNa Torta di prosutto in fette, con Prouature, zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Tordi dodici arosto, regalati con Salsiccia di Lucca arosto attorno, con paste reali, melangole, e limoni tagliati. p.1
3 Trippe di Vitella alla Milanese, tramezzate con fette di pane, con formaggio grattato, e pepe sopra, e sottestate in piatto d'Argento, o teiella, seruite calde con menta sopra. p.1
4 Due Capponi alessi coperti di Cardi, con salsiccia fina partita per metà, con formaggio grattato, e pepe sopra. p.1
5 Vaccina alessa nel petto libre dieci, seruita con brodo di detta sopra, e verdura attorno. p.1
Mostarda forte, & agliata in tondi dodici.
6 Vna Pollancha d'India ripiena con diuersi Vccelletti, & altri regali dentro, e sottestata, con diuersi frutti dentro, seruita con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
7 Vno spezzato di Capriuoletto stufato, con barbaglia di Porco salata in fette, e diuersi frutti dentro, seruito con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
8 Vn Pasticcio di Polpettoni di Vitella ripieni, con prosutto in fette, & altri regali dentro, seruito con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Sei insalate in tondi.

1 VNa Crostata di Mela Appiolone, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Animelle di Vitella para trè arosto, seruite con salsa reale sopra, regalate di diciotto Ortolani arosto attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. 1

3 Pasticcetti ripieni di pasta di Genoua, con midolla di Vaccina dentro, seruiti con fulignata sopra. p. 1

4 Sei Pernice arosto lardate minute, seruite con salsa reale, con mandole, e zibibo sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

5 Gasappos, cioè Coniglietti sei lardati arosto, seruiti con salsa reale, e Dattali tagliati minuti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn Pasticcio all'Inglese con Piccadiglio di Vitella, con midolla di Vaccina, e scorza di Cedro candita, e diuersi Vccelletti dentro, con salsiccia fina disfatta, & altri regali, seruito con gelo di zuccaro sopra. p. 1

7 Due Fagiani affaggianati con salsa reale in sei vasetti di pasta, con agresta in grani dentro, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Due quarti dietro di Lepre lardati minuti arosto, seruiti con salsa di mosto cotto, con pignuoli, e passerina sopra, regalati di sei Lodole in pasta di sfoglio, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di conserua di Pera, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Tartuffoli attartuffolati. p. 1
3 Vn Marzolino di Fiorenza, partito in mezzo. p. 1
4 Pera Bergamotte, e Riccarde. p. 1
5 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
6 Maroni arosto seruiti con zuccaro sopra. p. 1
7 Vliue delle montagne di Lucca. p. 1
8 Pergolese, & Vua bianca. p. 1
9 Pera, e Mela rose sciroppate, seruite con fulignata sopra. p. 1
10 Cotognata in scatole sei. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste le Confettioni, e canditi a beneplacito.

Lista quarta da grasso. Cap. LXXX.

Pranso alli 25. di Nouembre 1625. in Roma à vn piatto, seruito in Piatti reali, e mezzani, con sedici Viuande di Cucina, e sedici di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 BIscotti dodici di Pane di Spagna in tazza d'Argento, seruiti con Maluagia sopra. p. 1

Ri-

2 Ricotta passata per la seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruita con zuccaro sopra, regalata di butiro passato attorno. p.1
3 Salami di Modena cotti in Vino, partiti in mezzo, regalati di lingue di Porco salate, cotte come li detti Salami in fette attorno, con limoni tagliati. p.1
4 Vna Torta bianca con Capi di latte, e Ricotte fresche, con Gelo di zuccaro sopra, seruita con fiori diuersi attorno. p.1
5 Vn Pasticcio di vn'Ocha domestica in forma di Aquila, seruito con verdura attorno. p.1
6 Due Capponi salpimentati, coperti con stringhette di Gelo di più colori, regalati di detto Gelo attorno, in forma di Aquilette. p.1
7 Vn lauoro di Pasta di sfoglio, con butiro, in forma di Aquila, seruito con zuccaro sopra. p.1
8 Bianco mangiare con polpa di Cappone dentro, in forma di vn Giglio, regalato di detto, in forma di pignoccati attorno. p.1

Primo seruitio di Cucina.

Tortelletti in minestra.

1 VNa Torta alla Lucchese, con herbe dentro, e Ricotte, con Casciotti teneri delle Montagne di Lucca, seruita calda con zuccaro sopra. p.1
2 Vn'Ala di fegato d'Ocha fritto, regalato con dodici Lodole arosto attorno, con paste reali, e limoni tagliati. p.1
3 Due Pollanche d'India più grosse che Cappone, alesse, con salsiccia fina dentro, coperte con Cardi, e finocchietti, con formaggio grattato, e pepe sopra, con detta salsiccia partita per mezzo attorno. p.1
4 Due quarti dinanzi di Capretto alessi con scannatura di porco, salpresa in fette attorno, seruiti con verdura sopra. p.1
Mostarda forte, e sapor verde in tondi dodici.
5 Pollastrelli sei stufati, con diuersi frutti, & agresta in grani senz' ossi dentro, con Barbaglia di porco salata in fette, seruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
6 Vn Cosciotto di Castrato in Piccadiglio doppo cotto arosto, seruito in piatto d'Argento, con brodo grasso, vino bianco, con sugo di melangole, e pepe sopra. p.1
7 Due Germani ripieni con diuersi vccelletti, & altri regali dentro, e sottestati con diuersi frutti, & agresta in grani dentro, seruiti con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1
8 Vn Pasticcio di due quarti dietro di Capretto in bocconi, con Prosutto, e diuersi Vccelletti, e fegatetti di polli dentro, con pignuoli, e passerina, e midolla di Vaccina, seruito caldo con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in piatto reale, e due piccole.

1 VNa Croftata di Prugne di Marfilia doppo cotte in vino, con zuccaro, e Cannella in Canna dentro à baftanza, feruita con zuccaro fopra. p. 1

2 Quaglie dodici arofto, regalate con pafte sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

3 Piccioni fei di Ghianda, arofto, feruiti con falfa reale fopra, con pafte, e limoni tagliati attorno. p. 1

4 Pafticcetti fedici alla Genouefe, con Conferua di Cotogni, e Midolla di Vaccina dentro, feruiti con Gelo di chiara d'voua fopra. p. 1

5 Tortore fei arofto in foglie di Vite, regalate di dodici Lodole arofto attorno, con pafte, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Vn Pafticcio ouato grande, con Piccadiglio di Vitella, pignuoli, e Pafferina, con Midolla di Vaccina, e diuerfi Vccelletti dentro, con fcorza di Cedro, e Cardi teneri, con fpetie à baftanza, feruito caldo con altri regali dentro, con zuccaro fopra. p. 1

7 Vn Pauone frollo à baftanza, lardato minuto, arofto, feruito con falfa reale, e limoncelli tagliati minuti fopra, con pafte, e limoni tagliati attorno. p. 1

8 Lonza di Caprioletto arofto, lardata minuta, feruita con falfa reale, e zibibo fenz' offi fopra, con pafte, e limoni tagliati attorno. p. 1

Secondo feruitio di Credenza.

Si muteranno le faluiette.

1 VNa Croftata di Perficata, feruita con zuccaro fopra. p. 1

2 Cafciotti delle Montagne di Lucca. p. 1

3 Pera Spine, e Fiorentine. p. 1

4 Cardi bianchi, con fale, e pepe in tondi. p. 1

5 Maroni arofto, con fale, e pepe in tondi. p. 1

6 Vliue di Monte Pulciano. p. 1

7 Finocchi bianchi alla Bolognefe. p. 1

8 Vua Pergolefe, e Barba roffa. p. 1

9 Pera Fiorentine fciroppate, con Anici fopra. p. 1

10 Cotognata in fcatole fei, con Anici confetti. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le faluiette, e touaglia, e pofte in tauola le Confettioni in dodici Tazze d'Argento di diuerfe forti, e canditi diuerfi, in due Piatti reali, e fei fteccadenti in fette di limoni, con faluiette fotto.

Lista quinta da grasso. Cap. LXXXI.

Pranso alli 30. di Nouembre 1624. in Roma à vn Piatto, seruito in Piatti reali, con venti Viuande di Cucina, e venti di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

1 BIscotti dodici di Pane di Spagna, con vino amabile grande sopra. p. 1
2 Voua di Bufale, seruite con zuccaro sopra, regalate di Butiro passato attorno. p. 1
3 Vna Tartara in Cassa, seruita con fulignata sopra. p. 1
4 Prugne di Marsilia cotte in vino bianco, con zuccaro, e Cannella dentro, seruite fredde con Anici Confetti sopra, regalate di voua miscide attorno, passate per la seringa. p. 1
5 Vn Prosutto di montagna cotto in vino, seruito con gelo di chiara d'voua sopra, con biscottini di Sauoia, e Mela Appie sciroppate attorno. p. 1
6 Due Capponi salpimentati, con poluere di Mostacciuoli fini, e lardati con Cocuzzata di Genoua candita a lardelli, regalati con paste di zuccaro, e limoni tagliati attorno. p. 1
7 Vn Pasticcio di vna Pollancha d'India, con suoi ingredienti, seruito con verdura attorno. p. 1
8 Due Galli di montagna affaggianati, e passati per salsa reale, e lardati con scorza di Cedro candita, e riuestiti del collo, e testa, regalati con sei Pera candite, tramezzate con biscotti di Sauoia attorno. p. 1
9 Vna Guglietta di gelo, regalata di detto gelo di più colori attorno con vno spezzato di vn Cappone, e barbaglia di Porco in fette sotto. p. 1
10 Bianco mangiare con polpa di Galline dentro, in forma di Sirena, regalato di detto in forma di Gigli attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Maccaroncelli di Sicilia in minestra.

1 VNa Torta di Cocuzza passata, con voua, e formaggio grattato, con ricotta dentro, e spetie, seruita con zuccaro, sopra. p. 1
2 Vn Migliaccio alla Fiorentina, con sangue di Porco, & Assungia a datetti, con passerina, e finocchio forte dentro, con spetie a bastanza, seruito caldo, con zuccaro, e sugo di melangole sopra. p. 1
3 Dodici Tordi arosto alla Fiorentina, regalati di sei bragiuole di Porco salprese arosto attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati. p. 1
4 Due Capponi alessi coperti con stringhette di Genoua cotte, con salsiccia di Lucca, e pezzetti di formaggio, con funghi di Genoua dis-

dissalati, seruiti con formaggio grattato, e cannella sopra, con detta salsiccia spaccata attorno. p.1

5 Petto di Castrato con parte del collo libre otto alesso, seruito con verdura sopra. p.1

Mostarda amabile, & agliata in tondi dodici.

6 Quaglie dodici sottestate, coperte con Cauoli Bolognesi struccolati alla Romana, seruiti con pepe, e sugo di melangole sopra. p.1

7 Ruffalotto in Guarmugia libre otto, con cotogni in fette, & altri frutti, con mosto cotto dentro, con spetie a bastanza, seruito con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

8 Due Anatre grosse ripiene, e sottestate, con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

9 Lingue trè di Campareccia ripiene, e sottestate con diuersi frutti, e prosutto in fette dentro, seruite calde, con detti regali sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

10 Vn Pasticcio di vno spezzato di quattro Piccioni, con diuerse richeste di Polli, con prosutto in fette dentro, con Cardi teneri, & altri regali, con spetie a bastanza, seruito caldo, con zuccaro sopra. p.1

Secondo seruitio di Cucina.

Vn Insalata in piatto reale.

1 VNa Crostata di Mela cotogne, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1

2 Vna Zinna di Vaccina arosto, regalata con ventiquattro Lodole arosto attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

3 Pasticcetti sedici alla Genouese, con Conserua di Mela appie, e Midolla di Vaccina dentro, seruiti con fulignata sopra. p.1

4 Tortore sei attortorate arosto, regalate con dodici Ortolani arosto attorno, con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

5 Pasticcetti sei sfogliati, con Piccadiglio di Vitella, midolla di Vaccina, & Animelle di detta dentro, con pignuoli, e passerina, scorza di Cedro candita, con salsiccia fina disfatta, & spetie à bastanza, seruiti con zuccaro sopra. p.1

6 Starne sei arosto lardate minute, seruite con salsa reale, e Cappari sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

7 Li quarti dietro di Capretto arosto, lardati, regalati con sei Vccelletti in pasta di sfoglio, con melangole, e limoni tagliati attorno. p.1

8 Vn Pasticcio all'Inglese, con l'ingredienti delli sopradetti pasticcetti sfogliati, con quattro Piccioni spezzati di più dentro, con Tartuffoli, seruito con gelo di zuccaro sopra. p.1

Vna

9 Vna Pollancha d'India lardata minuta arosto, seruita con salsa reale sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

10 Lonza di Caprio di libre otto lardata minuta arosto, seruita con salsa di mosto cotto, & Vliue senz'ossi sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p.1

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di Pera Fiorentine, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p.1
2 Tartuffoli attartuffolati, con melangole tagliate attorno. p.1
3 Cauolo fiore con suo condimento sopra. p.1
4 Formaggi di Romagna partiti in mezzo. p.1
5 Pera Fiorentine, e Bergamotte. p.1
6 Cardi bianchi, con sale, e pepe in tondi. p.1
7 Vliue di Romagna. p.1
8 Maroni arosto, con sale, e pepe sopra. p.1
9 Finocchi di Bologna. p.1
10 Pergolese, & Vua bianca. p.1
11 Pera sciroppate diciotto, seruite con fulignata sopra. p.1
12 Cotognata in scatole sei. p.1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste in Tauola le Confettioni in dodici piatti di Porcellana, e canditi diuersi, in due bacili, e sei steccadenti in mazzi di fiori, in vna Canestrella d'Argento.

Lista sesta da grasso. Cap. LXXXII.

Cena alli 30. di Nouembre 1624. in Roma a vn piatto, seruita in piatti reali, con diciotto viuande di Cucina, e diciotto di Credenza.

Primo seruitio di Credenza.

Sei insalate con herbette cotte, e crude in tondi.

1 VNa insalata grande con statuette dentro. p.1
2 Meloni Vernarecci tagliati in fette. p.1
3 Vna Mortadella di Ferrara cotta in vino, partita per metà, regalata di prosutto sfilato attorno, con fette di Lonza di Porco, e limoni tagliati. p.1
4 Vna Crostata di conserua di Pera, seruita con zuccaro, & acqua rosa sopra. p.1
5 Due Capponi salpimentati, e posti in diaccio di chiara d'voua, e zuccaro, in piatto d'Argento, regalati di biscottini di Sauoia, e sei

Pera candite attorno. p. 1

6 Vn Pasticcio di vn Cosciotto di Porco saluatico, con suoi ingredienti, seruito con verdura attorno. p. 1

7 Due Pollanche d'India arosto, passate per salsa reale, regalate con pasta di zuccaro, in forma di rose, e pera sciroppate attorno, con fulignata sopra. p. 1

8 Due Galline prataruole affaggianate, e passate per salsa reale, & lardate, con scorza di Cedro candita a lardelli, regalate con gelo in forma di Lioncini, e di fette di prosutto attorno. p. 1

9 Bianco mangiare con polpa di Galline dentro, in forma di vn Alefante, regalato di detto, in forme di Lioncini, e Pignoccati attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina.

Polpa di Cappone in Piccadiglio minuto in minestra, alligata con rossi d'voua, detta Morsellata alla Fiorentina.

1 VNa Torta con latte, e sangue di Porco, detta Migliacci alla Fiorentina, con Assungia à datetti, e zibibo senz'ossi, con finocchio forte, e spetie a bastanza, seruita calda con zuccaro, e sugo di melangole sopra. p. 1

2 Lodole ventiquattro arosto, state in Addobbo, e fritte, seruite con zuccaro sopra, regalate di dodici tomaselle di fegato di Porco, con loro ingredienti, seruite con zuccaro sopra, con paste, e melangole tagliate attorno. p. 1

3 Due Capponi alessi con Ceruellato fino dentro, coperti con Persiche secche, cotte in brodo grasso, seruite con formaggio grattato, zuccaro, e cannella sopra, con detto Ceruellato spaccato in mezzo attorno. p. 1

Sapore di Visciole, e Mostarda amabile in tondi dodici.

4 Zampetti sei di Vitella alessi, seruiti con vn marinato di aceto, con spetie, e zuccaro dentro a bastanza sopra, con paste reali, e limoni tagliati attorno. p. 1

5 Vn Polpettone all'Inglese di Piccadiglio di Vitella, con suoi ingredienti, in forma di rosa, fiorito con scorza di Cedro a lardelli, & pignuoli, seruito con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

6 Piccioni di casa sei ripieni, e sottestati, seruiti in piatto d'Argento, con fette di pane biscottate sotto, con latte di pignuoli, e rossi d'voua sbattute sopra, con cannella: si sottesterà nel forno, o fornello. p. 1

7 Porchetti d'India sei, ripieni con li loro interiori, e diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli dentro, con diuersi frutti in fettarelle, e sottestati, con Pera, e Mela cotogne in fette, con pignuoli, e passerina dentro, seruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. 1

Due

8 Due Germani ripieni, e sottestati, con diuersi frutti dentro, seruiti con detti frutti sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. I

9 Vn Pasticcio di sei Palombelle saluatiche, con prosutto in fette, e diuersi Vccelletti, e fegatetti di Polli dentro, con pignuoli, e passerina, & Cardi teneri, con spetie a bastanza, seruito caldo con zuccaro sopra. p. I

Secondo seruitio di Cucina.

Vn insalata in piatto imperiale, e due piccole.

1 VNa Crostata di Mela Appie, con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. I

2 Tordi dodici arosto alla Fiorentina, regalati di otto bragiuole di Porco salprese, spoluerizzate con finocchio forte, arosto, attorno, con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati. p. I

3 Quaglie dodici arosto, seruite con paste, melangole, e limoni tagliati attorno. p. I

4 Pasticcetti sedici con conserua di Persiche, e midolla di Vaccina dẽtro, seruiti con vn lauoretto di pasta sopra a ciascheduno, con fulignata sopra. p. I

5 Pernice sei lardate minute arosto, seruite con salsa reale, con fette di cotogni cotti in detta salsa attorno, con paste sfogliate, e limoni tagliati. p. I

6 Li quarti dietro di vna Lepre lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale, e zibibo senz'ossi cotto in detta salsa sopra, con paste, e limoni tagliati attorno. p. I

7 Vn Pasticcio reale, cioè sfogliato, con Piccadiglio di Vitella, con diuersi Vccelletti, e fegati di Polli dentro, con prosutto, e midolla di Vaccina, & Animelle, con scorza di Cedro candita, & altri regali, seruito con zuccaro sopra. p. I

8 Due Galli di Montagna frolli a bastanza lardati minuti, arosto, seruiti con salsa reale, e zibibo senz'ossi sopra, riuestiti la testa, e coda, con paste, e limoni tagliati attorno. p. I

9 Vn Cosciotto di Castrato ripieno, arosto allo spedo, con spigoletti d'agli, e Piccadiglio di detto, cõ midolla di Vaccina, e scorza di cedro candita dẽtro, con pignuoli, e passerina, e spetie a bastanza, seruito cõ sei Lodole, in pasta di sfoglio attorno, cõ melãgole, e limoni tagliati. p. I

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette.

1 VNa Crostata di conserua di cotogni, seruita con zuccaro sopra. p. I

2 Tartuffoli attartuffolati. p. I

3 Vn Marzolino di Fiorenza partito per metà. p. 1
4 Pera Carouelle, e Bergamotte. p. 1
5 Cardi, e Sellari bianchi, con sale, e pepe in tondi. p. 1
6 Maroni arosto, con sale, e pepe, & sugo di melangole sopra. p. 1
7 Vliue di Spagna, con oglio, & aceto sopra. p. 1
8 Pergolese, & Vua bianca. p. 1
9 Mela Appie sciroppate, con Anici confetti sopra. p. 1
10 Cotognata in scatole sei. p. 1

Data l'acqua alle mani, e mutate le saluiette, e touaglia, e poste in Tauola le Confettioni in dodici piatti con saluiette sotto, e canditi diuersi, in due piatti reali, e sei steccadenti in fette di limoni, in sei tondi, con saluiette sotto.

Liste seruite a Prencipi, e gran Signori. Cap. LXXXIII.

SE bene che nelle sopradette liste non ho posto a ciascheduna il nome delli Conuitati, a' quali io le habbia seruite, eccetto che vna sola, la quale non hebbi poi occasione di seruirla, nondimeno, assicuro a ciascheduna persona che le seruirà, mentre che porgerà le viuande, ben conditionate, e conforme a che le ho poste in lista si seruiranno ancora, si come alli suoi luoghi ho detto, si potranno seruire a qual si voglia Prencipe, tanto Ecclesiastico, come secolare, & anco a qual si voglia altri Signori grandi, si come da mè più volte variate, e conforme alle stagioni, le hò seruite a simili Personaggi, con tutto che per degni rispetti non li hò voluti nominare, si che ogn'vno se ne vaglia, & ne faccia la sperienza, si come più volte da mè è stata fatta, perche con l'aiuto di Dio, e la buona diligenza di quelli che le seruiranno, spero che ne haueranno honore.

Auuertimenti nel seruire, & ordinare tutte le liste del sesto libro. Cap. LXXXIV.

HO mostrato di sopra il modo di tirare diuerse liste da grasso, e da magro, di tutti li Mesi dell'Anno, compartite nelle quattro Stagioni, benche da altri siano state descritte, & insegnate, ma però con differente modo di seruirle di quello che sopra ho detto: resta hora di sapere il modo che si ha da tenere per seruire le Viuande, che sono in ciascheduna delle sopradette liste, tanto quelle delli primi seruitij di Credenza, e secondi di detta, quanto quelle delli primi seruitij di Cucina, & secondi di detta, con gli arosti.

Modo di seruire le liste del sesto lib.

Volendo dunque sapere come si haueranno da seruire, dico che secondo che saranno notate le dette Viuande in ciascheduna lista, vna appresso l'altra, così anderanno seruite su vna Mensa ancora; se bene che si potrà

ve-

vedere nel primo libro al Cap. XIX. doue hò mostrato il modo di ponere per ordine diuerse Viuande in Tauola, e seruirle ancora; ma mi è parso meglio replicarlo più distintamente; si come al Cap. XVIII. nelli Auuertimenti che si danno allo Scalco ho mostrato il modo d'imbandire per ordine dette Viuande ancora.

Circa poi à tutte le robbe che anderanno nelle compositioni delle Viuande di dette liste, in esse ne ho accennate buona parte; di modo che essendo lo Scalco, e Cuoco pratichi, & aggiustati al gusto del loro Signore, quelle che io non hauerò poste conforme à diuersi gusti, meglio le ordinerà detto Scalco, & il Cuoco ponerà dette robbe tutte, con il resto delli regali, & ingredienti che mancheranno à sufficienza, si come al Cap. XIV. nel primo libro si vedrà la lista che si fà al detto Cuoco di tutte le Viuande, che ha da lauorare, qual si cauerà da dette liste, & anco quella del Credentiero di tutte le Viuande, che hauerà da imbandire, e regalare, conforme all'ordine, che li sarà dato in lista, pur cauata dalle sopradette liste, si come al Cap. XV. ho detto, & allo Spenditore per la prouisione di tutte le robbe, che anderanno in qual si voglia Viuanda, tanto da grasso, quanto da magro, pur cauata da dette liste, si come si vedrà nel primo libro al Cap. XIII. Modo di tirare le liste del libro sesto circa a le cōpositioni delle viuande.

Et se bene che nelle sopradette liste ho messo alcune Viuande molte volte di vna medesima sorte, in particolare nelli Volatili alessi, li Capponi, e nelli arosti, le Starne, Fagiani, e Pollanche d'India, non per ciò resterà detto Scalco, in cambio di Capponi alessi seruire Galline, & Anatre, & altri più vili volatili ancora, si come nelli arosti, in cambio di Fagiani, seruire li Capponi, ò Galline Prataruole, ben che poco men buone siano, & in cambio di Starne, seruire li Piccioni, ò Pollastri, & il simile nelli Quadrupedi, in particolare la Vitella Mongana, qual ho posta molte volte, tanto alessa, quanto arosto, & in diuersi piccadigli di Pasticci, non resterà detto Scalco di seruire in cambio di Vitella il Castrato, & altri più vili Carnaggi ancora, conforme al luogo doue si ritrouerà di più, ò meno commodità, ben che nelle dette Stagioni non ho mancato di ponere in dette liste le Viuande, tanto da grasso, di diuersi Quadrupedi, e Volatili, quanto da magro, di diuersi Pesci di Mare, e di Acque dolci, conforme alle dette Stagioni.

E nella maggior parte delle sopradette liste ho posto il mutare delle saluiette bianche, se bene che la maggior parte di dette saranno buoni mangiari, ma non Banchetti, doue che in questo mi rimetterò a chiunque si sia, di fare quanto li piacerà; solamente dirò che tal cerimonia è solita a farsi nelli gran Banchetti, perche il farla in vn mangiare ordinario, si viene a mostrare al Conuitato di banchettarlo, e poi in fatti se li dà vn piccolo mangiare; e massime si deue auuertire a quelle liste che sopra ho fatto di vn seruitio di Cucina, & vno di Credenza, & anco quelle di dodici viuande di Cucina, e dodici di Credenza ancora, quali saranno buoni Modo che ha da tenere lo Scalco nel mutare le Salviette.

man-

mangiari, ma non Banchetti, & sarà vna gran pulitia il mutare delle dette saluiette nelli mangiari ordinarij ancora, in particolare alli Prencipi, e gran Signori, tanto nelli Pransi della mattina, quanto nelle Cene della sera.

Modo di ordinare diuerse colationi, cauate dalle liste del sesto libro.

Et volendo lo Scalco far fare alcune colattioni, le potrà commodamente far fare, con pigliare tutti li primi seruitij di Credenza, e tramezzarli con li secondi seruitij di detta, cioè con le frutte, le quali potrà tramezzarle con le Confettioni ancora, per li terzi seruitij di detta Credenza, & anco li potrà seruire da per loro a beneplacito di qual si voglia delle sopradette liste, di tutti li Mesi, e Stagioni dell'Anno, eccetto quelle liste che sono di vna portata sola di Cucina, & vna di Credenza, perche non vi sono Refreddi, ne Confettioni.

Modo di mutare li Pransi delle liste del sesto libro in Cene.

Siche resta hora di sapere che qual si voglia di dette liste si potranno facilmente mutare in Cene, mentre che si muteranno alcune viuande delli refreddi, in particolare alcuni latticinij, quali la sera non vsano, eccetto che il butiro, in qualsiuoglia modo seruito, e l'voua di bufale ancora; e nelli primi seruitij di Cucina si daranno meno alessi, e più Pottaggierie, perche conuengano più la sera, che la mattina, e nelli secondi seruitij di detta, si daranno li soliti arosti, perche conuengano tanto la mattina, quanto la sera, si che qual si voglia di dette liste di Pransi, potranno seruire per Cene ancora, & ho finito questo Sesto libro delle liste, con vna Cena, perche in fine a tutti con il tempo si fa notte.

LIBRO SETTIMO

NEL QVAL SI TRATTA

Dell'Inuentori delle Viuande, e Beuande, sì Moderne, come Antiche,

Nuouamente ritrouate, e tradotte di lingua Armenia in Italiana.

Discorso dell'Autore delle Viuande, e Beuande. Cap. I.



HAVENDO sopra trattato della maggior parte delli modi di cucinare, e seruire diuerse Viuande da grasso, e da magro, con le loro stagioni, e qualità, si come di diuersi Aromati, e legumi, & anco di diuerse herbe, & Radiche di dette, però di quelle atte per la Cucina, e così di diuersi frutti di Alberi, e di Terra; doue che hora tratterò dell'Inuen-

l'Inuentori, non solo di dette Viuande quali si mangiano, ma delle beuande che si beuono, tanto Moderne, come Antiche: & io come consapeuole delle molte fatiche dell'Autore, hò succintamente raccolto li nomi di tutti quelli, de' quali si è seruito questo valent'huomo: principalmente si è preualuto dell'opera di Ephoro Cumeo, quale scrisse in ventisette libri l'Historia di Galieno Imperatore, & Ibicio Regino famigliare di Policrate Tiranno, e di Gironimo Rodio Scrittore delli fatti di Demetrio Poliorcete, e di Dione Pruseo, il quale scrisse dieci libri delle Virtù di Alessandro Magno, & si è seruito molto di Calistene Olinthio, e di quel Calisto che scrisse in verso Heroico l'Historia di Giuliano Prencipe, si è seruito ancora di Cherilo Samio, e di Clearco Solense, che scrisse de varia Historia, e si troua di più leggendo li scritti di Actio Pisauriense, di Terentio Scauro, di Heperide, emulo di Demostene, di Trasimaco, di Teopompo Vnidio, & di Gn. Potamone, poiche, molto di loro in tal discorso si è seruito, & li ha diligentemente letti, & riletti; & se alcuno di ciò ne vorrà fare l'esperienza, la potrà commodamente fare, perche à me mi basta solo hauere accennati li sopradetti Autori, nè alcuno si marauigli, che al detto Autore li siano capitati tanti Scrittori così antichi, perche essendo stato huomo di mirabile fortuna; poiche costui fu longo tempo posseditore della Libraria di Gordiano Imperatore, à doue furno sessantadue milia volumi, & anco hà vedute le Librarie Pergamene, delle quali parlando Plutarco scriue che ne contenessero dugento milia: Costui restò anco herede delli libri di Tirannione Grammatico, che furno tre milia volumi, non sol di questi, ma ancora di quelli di Trifone Libraro, del quale Martiale parlando così scrisse, *Non babeo, sed habet Bibliopola Triphon*, al quale Trifone scrisse già Quintiliano, nella Epistola liminare delle sue Oratorie, & institutioni; si che a me pare, che costui habbia hauuto commodità di scartabellare, e vedere quello, che a molti altri è stato longo tempo nascosto, se bene che molte cose esso habbia tralasciate di dire, per essere costui molto amico della breuità, più che alcuno mai habbia posto penna in carta.

E perche voglio seguitare il mio discorso, con quell'ordine che appresso di varij Scrittori mi è accaduto ritrouare, se bene di così picciola impresa, ha bisognato appresso di diuersi Scrittori ritrouare dalli scritti di vn solo Autore, benche molti siano stati, e perciò mai haueria creduto che di così picciola impresa, non ne fussi riuscito con meno fatica di quella che ha bisognato fare.

Hora acciò che l'opera sia non solo curiosa, ma vtile, non solo ho voluto dire l'Inuentori delle cose, ma l'vtilità ancora delle cose ritrouate, con la maggior breuità che ho potuto, con tutto che io habbia hauuto particolare riguardo nella mia pratica, di trattare di cose appartenenti più allo Scalco, che alla Medicina, & a secreti: e dalli Animali Quadrupedi col fauor di Dio incomincierò.

In-

Inuentori di diuersi Animali Qnadrupedi da mangiare. Cap. 11.

PRometheo fu il primo che mangiasse la carne del Boue, perche Prima vi era vna legge, che vietaua sotto graue pena, che egli non si vccidisse, per essere ministro di Cerere, & compagno dell'huomo, nell'essercitio dell'Agricoltura: quattro sono l'età del genere Bouino, la prima è de' Vitelli, la seconda de' Giouenchi, la terza de' Buoi nouelli, la quarta è de' vecchi: & il Boue indomito si renderà mansueto, se sarà ligato con vna fune di lana, e del cadauero Bouino ne nascono le Api madri del Mele.

Gli Nomati della Ethiopia, & li Simbari, furno li primi che mangiassero gli Elefanti.

Gli Agriofani furno li primi che mangiassero li Leoni, e le Panthere, & anco nella Prouincia di Ethiopia pur si nutriscano di Leoni, e di Panthere, si come dice Plinio, & Salino.

Cremide Egittio fu il primo che mangiasse dell'humil Pecorella, & le buone Pecore deuono essere di gran corpo, e di lana molle, e densa, & il ventre peloso, e di humil gamba, e le megliori, secondo il parere di Plinio, sono le Italiane, & il secondo luogo le Millesie, e di gran reputatione sono le Pugliese, e le Tarentine, & le Spagnuole, e di Asia le Laudecene.

Baleustio Panormita, fu il primo che mangiasse Capre saluatiche, e domestiche, le saluatiche sono le megliori, non perseuereranno le Capre, di venire alle nostre Mense longo tempo, per non essere mai senza febre, quali respirano per li orecchi, e non per le Narici, come fanno gli altri Animali, e la loro orina calda sana li orecchi, alcuni dicono hauerne vedute in Africa grandi come li Caualli.

Mutio Carbonaro da Tolosa fu il primo mangiatore delli Cerui, de quali solo li maschi hanno le corna: per le opinioni però di alcuni Scrittori, nondimeno si legge appresso di Euripide queste parole, ti darò vna Cerua, cornuta, per mano delli Achei, qual sacrificherai per la tua figliola: si legge ancora appresso li Poeti, che la Cerua inspugnata da Hercole haueua le corna.

Nerullo fu il primo che mangiasse li Capretti, li quali sono buoni per fino alli sei Mesi, perche passato detto tempo saranno Capre.

Fereciano da Tesaglia è stato il primo che habbia posti li Capretti intieri arostiti su le Mense, & di Aglio, e di Pretisemolo pieni.

Laberio Egittio, fu il primo che mangiasse il Porco, la qual carne, Galeno la preferisce a tutte le altre, e massime se sarà Castrato, perche ingrassa più presto, & anco dice, che la sua carne è simile all'humana: quest'Animale non puol viuere nell'Arabia, perche è consecrato a Cerere, e nelle loro leghe di amicitia, si soleua ammazzare il Porco.

Me-

Melibeo da Tolosa ladro, e tristo quanto essere si possa, fu inuentore di cuocere le Porchette di latte, piene di aglio, e serpillo, & lardo pesto.

Taborro Egittio, fu il primo che mangiasse il Porco cignale, & Plinio dice che P. Seruilio Rullo fu il primo che lo ponesse intiero sù le Mense Romane, perilche non è da scordarsi delli Cignali dell'India, perche hanno li denti longhi vn cubito; in Creta, & in Affrica non se ne ritrouano, e quando questo Animale è ammalato, si medica se stesso con l'edera, e Giouinale così dice,

Quanta est gula, quæ sibi totos ponit apros
Animal propter Conuiuium natum Grapaldos.

Marino heretico soldato tremibondo, fu l'inuentore di mangiare le Camozze, e di cucinarle delicatamente: questo Animale vede tanto la notte quanto di giorno, nè mai se li vedono gli occhi palpitare: & vn suo nepote fù poi l'inuentore di mangiare le Damme, Animali timidissimi, delle quali dice Martiale; *Dente timetur Aper, defendunt cornua Ceruum, imbelles Damæ, quid nisi preda simus*: del medesimo si crede essere stata inuentione il mangiare quelli Animali simili alle Capre, li Latini li chiamano Musmoni, & in alcune parti di Lombardia li chiamano Stambecchi, quali si vedono frequentemente in Alemagna, in particolare nelle Montagne di Rheti Alpini, hoggidì chiamati Grisoni.

Attalico di Cidonia fù l'Inuentore di mangiare la carne di Lepre, la qual dorme con gli occhi aperti; si riposa il giorno, e la notte và vagando, se si conducono in Ithaca, che fù la patria di Vlisse, subitamente muoiano, e partoriscano nella Primauera, & intorno à Brilleto, Tharne, e nel Chersonesso hanno due fegati, era vna superstitione vecchia, che quelli che ne mangiassero diuenissero belli per sette giorni, si come ne fà fede Martiale quando dice, *cum Leporem mittis, semper mihi gellia mandas, septem formosus Marca diebus eris.*

Bubalino Spagnuolo Cittadino di Concha, fù l'inuentore di mangiare li Conigli, Animali fecondissimi, partoriscano ogni Mese, e sono vaghi di habitare nelle cauerne, & in cauti Antri, come ne testifica Martiale, dicendo, *monstrauit tacitas hostibus ille vias, gaudet in effosis habitare Coniculus Antris.*

Petronio Gallesio, fù il primo huomo che mangiasse mai Ghiri, vi sono però alcuni che attribuiscono questa inuentione à Q. Scauro: questi Animaletti dormono tutta l'Inuernata, e nella Estate si suegliano, si come dice Martiale, *Tota mihi dormitur hiems, & pinguior illo tempore sum quò me nil nisi somnus alit.*

Potamone Soriano hauendo sperimentato il latte Camellino, qual era dolcissimo, & incominciò à mangiare del Camello, cibo per auanti non vsato, quale è molto amico del Cauallo, e campa alle volte fino à cent'Anni, & si arostisce, & il Ceruello di detto Camello beuuto con l'Aceto gioua mirabilmente al mal caduco, & il fele posto con il Mele, sana

la scarantia, e la cenere del suo sterco, con oglio, increspa li capelli, & altre qualità dette al suo luogo.

Inuentori di diuersi Volatili da mangiare. Cap. III.

Melanthio Soriano, fù il primo mangiatore del Cappone, qual in quel tempo l'ingrassauano con il Mele mescolato con la farina di Miglio, & hora si cuoce in latte, & anco con Tritello di farina di grano, & in questa maniera s'ingrassano modernamente, si come al suo luogo ho detto.

Agamontino Persiano, fù il primo che mangiasse li Fagiani, quali presero il nome da Fasi fiume di Colchi: questi Animali sogliono morire mangiati dalli Pidocchi pollini, se non si spoluerizzassero ottimamente da per loro: Seuero Imperatore li vsaua solo nelle feste maggiori, e per regalo de' grandi, & Eliogabolo, per grandezza ne pasceua gli Animali bruti, e Martiale dice,

Argoa primum sum transportata Carina.
Ante mihi notum, nil nisi fasis erat,

Formiano Messinese fù il primo che mangiasse le Galline: Alberto Magno scriue essersi ritrouata in Macedonia vna Gallina, la qual fece diciotto voua, e di ciascheduno nacquero due Pulcini; e Plinio scriue, che le Galline di Villa hanno in loro molta osseruanza, e regola.

Hortensio Quinto Romano nobilissimo Oratore, fù il primo che amazzasse il Pauone, qual'è solito di viuere fino à venticinque Anni: questo Animale, è vn essempio d'Inuidia, e di vanagloria: essendo Alessandro Magno in India, vidde il Pauone, e rimase tutto attonito di tanta bellezza, e perciò comandò che nissuno hauesse ardire di ammazzarlo, & M. Aufidio goloso fù il primo institutore d'ingrassare li Pauoni, & n'hebbe vn sestertio di rendita. Il Pauone di Samo è tenuto il più delicato, & ama quest'Animale molto le Colombe.

Arcagato figliuolo di Lisania Peloponese, qual fù il primo Medico che entrasse mai in Roma, & fù il primo ancora che mangiasse l'Oche Arostite viue, in vaso rotondo fatto per tale effetto, con il fuoco di bragie viue in mezzo, & attorno, & bagnandole di acqua rosa, e di Butiro fresco, di Zuccaro, e di Cannella sottilmente pesta. la venuta di costui fù gratissima, ma in vltimo fù poi di tanta crudeltà nel curare l'infermità, che si acquistò nome di Carnefice; e quando venne in Roma erano Consoli, L. Emilio, & M. Liuio.

Messalino Cotta ritrouò il modo di Arostire, e condire le palme de piedi d'Ocha, con le creste de' Galli.

Alessandro Etholo Poeta fù il primo che mangiasse l'Ocha, la qual natura è di calidissimo stomaco, e perciò è vaga di herbe frigide, e dell'Acque

que inrigate, & ancorche di pascere herbe, e varie frondi vaga sia, non tocca però mai l'Alloro; già si lodò il Cuore dell' Ocha frà li lodatissimi Cibi, & hora si loda il fegato, qual veniua ancora nelli Banchetti di Alessandro Seuero, & Lampridio, e Scipione, ò Metellio, ouero Sessio, che in questi trè batte la cosa, vno de quali fù il primo che ingrassasse l'Ocha con il latte, & anco con il vino cotto, per li fegati, e che poi se li mangiasse.

Tiro da Forlimpò, in Romagna, fù il primo che mangiasse l'Ocha Marina, si come anco fù il primo che habbia arostito la Grue nello schiuione, del qual si crede che sia stato il più tristo huomo che mai terra premesse.

Calibretto da Smirna fù il primo che mangiasse l'Anatra, se bene che lui non soleua mangiare se non il petto, e quella parte che noi chiamiamo ceruice, cioè la pelle; & quando si infermano sogliono purgarsi le Anatre con vn'herba detta Federite, & le Pontiche si pascono di veleno, cioè à Ponto, & il sangue loro gioua alli veleni, secondo che dice il Benso, nelle regole della sanità.

Theramene Mitileneo fù il primo che mangiasse le Cicogne: scriue Cornelio nepote suo che al tempo di Agusto siano state in maggior pregio le Cicogne, che le Grue, ma poiche al tempo di Vespesiano si mutò appetito, e si cambiò voglia; non hanno lingua, e sono da i Thessali nutrite, perche sono contra li Serpenti. scriue Eliano, che per beneficio delli Dei, in alcune Isole, in diuerse forme si trasmutano, e si soleua scolpire l'immagine loro ne' regali scettri, per manifestare la pietà, & l'industria di che natura le ornò: si sogliono nutrire l'vn con l'altro quando che sono inuecchiati questi Animali, e massime quando da loro stessi non si possano procacciare il vitto, e quando che hanno da combattere contro li Serpenti, si sogliono fortificare con l'Origano.

Gli Nomidij, & alcuni Populi chiamati Struttiofagi, mangiano li Struzzi, il Platina dice che hanno la carne trà tutti li Vccelli crassissima, e perciò si deuono schifare, si come nel Leuitico è prohibito il mangiarli, perche mangiano le femine piccole, & anco perche è Animale immondo.

Cattheo da Pisa, Architetto spertissimo, fù l'inuentore di mangiare l'Attagena, Vccello Asiatico, annumerato dalli golosi frà li più delicati cibi; & li megliori sono quelli di Ionia, si come dice Martiale, *Inter sapores fertur alitum primus Ionicarum gustus Attagennarum*, & hà questa notabile proprietà, che come è fatto prigione, doventa mutolo, e perciò molti hanno pensato che sia la Starna, chiamata come dice Plinio quasi esterna, perche mai si addomestica, e per la sua malanconia hanno giudicato che fusse l'Attagenna detta Starna; mà Vlisse Aldrouando afferma per certo, che sia il Francolino, del quale Giulio Scaligero dice, che non solo sono in Asia, e Rodi, mà in Regno di Valenza; in Ispagna ve ne hò veduti io in quantità, & in Italia se ne trouano, in Sicilia ancora.

Albidio Seraguffano, fù il primo che habbia mangiato il Gallo, per il che auanti non si faceua, per la gran veneratione, e riuerenza, per essere messaggiero della futura luce, & era gratissimo a Latona, per essere stato a' suoi seruitij quando che ella partorì: fù di più carissimo à Marte, poiche quest'Vccello fù per ira tramutato, non essendo stato vigilante, a far la guardia, mentre che teneua Venere trà le braccia, benche la fauola sia nota, e perciò non ne dirò più diffusamente in questo luogo; scriue Lucretio che li Leoni ne hanno gran paura, però del suo canto, e volendone sapere altre sue qualità, legga il terzo libro di Varone al nono capo, perche à me basta solo hauer detto chi sia stato il primo che l'habbia posto cotto in Tauola.

Diomede Pescennio, fù il primo che mangiasse Starne fresche Taine, cioè Faine, Erbolane, quali sono le Oche, Mulacchie, Passare, Germani, & Auelie, cioè Castraghe, e Capitorzi: costui fù molto virtuoso in tutte le virtù.

Liscinio Storido, fù il primo che mangiasse Perdici, le quali sono sopra modo lussuriose, e sono consecrate à Gioue, & à Latona; le Perdici della Panflagonia hanno due cuori, se il vero dice Theofrasto; si ingrauidano solo in vdire la voce del maschio; ve ne sono di trè sorti, ma di vna specie sola; la prima è di color vario, e l'altra bianca, qual fà nelle Alpi, detta Galebre, e l'altra chiamata dall'Aldrouando Gallina Corilorum, perche habita ne Corili, quest'Vccello si addomestica facilmente, e le sue voua sono state tenute in gran stima da Eliogabolo, perche sono veramente celebrate da Auicenna per corroborare il cuore, e fare buon sangue.

Quirino Sabinello fu il primo che habbia mangiato Tortore, le quali sono molto amiche de' Pappagalli, & anco di castità: al medesimo se li attribuisce l'hauer mangiato prima d'ogn'altro, Francolini, Pauoni d'India, della qual cosa ne andò molto altiero; li detti Pauoni erano tenuti in gran conto appresso gli Antichi, si come dice Plinio, e furno portati à noi d'Affrica da Numidia.

Pelione Thesalo fu il primo che mangiasse quell' Vccello detto Alectoridi; sono di becco longo, e si pigliano nelle siepi dell'Horti, e delle Vigne, & è cagione il troppo amore, che portano all' huomo; qual Vccello credo che sia la Beccaccia, se bene che Alectoridi si possa intendere Cacciatore di Tordi, *quasi allectores sint captiuorum de Turdis*.

Lucio Neratio da Metellino fu il primo che assaggiasse del Colombo, qual è consecrato à Venere, nè vsa il coito, se non manda prima auanti il bascio, & osserua fedeltà al maschio, & infermandosi si purga con vn'herba detta Belsine; ama grandemente li Pauoni, & odia l'Aquila, e li Sparuieri; Al medesimo se li attribuisce di hauere prima delli altri mangiato il Beccafico, detto da' Latini Fucedula, & alludendo Martiale così disse;

Cum me ficus alat, cum pascar dulcibus Vuis,
Cur potius nomen non dedit Vua mihi:

E per-

E perciò in Piamonte li domandano Vuinette, perche vengano nel tempo che maturano le Vue, e di quelle anco si nutriscono.

Gauro Perizone da Sio, fu il primo che mangiasse Coturnici, ma non durò longo tempo la gratia loro nelle nostre Mense, poi che noi ci fussimo aueduti, che si pasceuano di velenoso seme; e che solo trà gli Vccelli, era soggetta al mal caduco, come al suo luogo ho detto; le quali fanno il lor nido nelle biade, ouero in luoghi gramignosi, qual'è la Quaglia, si come l'afferma l'Aldrouando.

Spondillo Calabro fu il primo mangiatore di Tordi, li quali fanno il loro nido nella sommità delli Alberi; sono loquacissimi, & grandemente sordi, di modo che hanno fatto luogo al prouerbio, che si dice, più sordo che non è il Tordo: e quando che hauerà mangiate le pippore di Mortella, cotto arosto, giouerà alla dissenteria mirabilmente: era tenuto in gran stima il Tordo dalli Antichi, che pensorno che fusse il primo trà tutti li vcelli, si come dice Martiale.

Inter Aues Turdus, si quis me Iudice certet.
Inter Quadrupedes gloria prima Lepus,

Et Andrea Datio Patritio Fiorentino

Inter Aues Turdus, gustu gratissimus olim
Nunc etiam primos occupat ore locus.

Apidano Oreiense fu il primo che mangiasse quell' Vccello detto Apiastra, e ciò perche si mangia le Api molto ingordamente, qual' al presente si addimanda Dardano, in Lombardia, si come al suo luogo ho detto, & à Roma li chiamano Nieuoli, e Grottoli, perche fanno il lor nido nelle grotte, nelle Montagne, & alle Riuiere de' fiumi, in certe buche, e li Antichi li chiamauano Merope, & in nome Greco Alkemi, e li Napoletani, Lupo delle Api, Kirannide dice, che il cuor suo concilia gli amori, e dato in cibo gioua alle passioni del cuore, & allo stomaco.

L. Tigellino Epirota, fu il primo che mangiasse la Merla; solo quest'Vccello di negro diuenta di colore rufo; benche se ne trouano di varie sorti, cioè con la testa bianca, altre macchiate di negro, e bianco, & altre del tutto bianche: queste ancora erano ingrassate da' Romani con li Tordi, & Horatio dice, che era tenuto in prezzo il petto, e nella Estate canta, e l'Inuernata balbutisce, & circa al Solstitio diuiene in tutto muta, partorisce due volte l'Anno, in Primauera, e nell' Autunno, & ama estremamente il Tordo.

Taigeto Rodiotto Medico Eccellente, fù il primo che mangiasse la Lodola, dalli Greci detta Coriadolus, & Galeno dice, *Alauda vsta, si edatur mirifice colicos iuuat*, e massime le cappellute, vogliano Plinio, e Suetonio, che ella desse il nome alla Legione detta Alauda, della quale fa mentione M. Tullio scriuendo ad Attico; ve nè sono di due sorti, vna Cappelluta, è l'altra è senza, & è di minor corpo, detti in Toscana Petturlini, li quali il detto Medico mangiò.

Cle-

Clemente da Chiauari fù il primo che facesse li Migliacci di sangue di Porco, & anco fù il primo che mangiasse li Fringuellini, da alcuni detti Fringilli Montani, e Lucarini, & la Squassa coda, detta in Toscana Ballarina.

Gasparone da Velletri Musico perfetto, fù il primo che mangiasse Piccioni sotto banco, & anco fù il primo che conseruasse la carne, e gli Vccelli nell'Aceto, particolarmente le Starne, e Quaglie.

Palemone Alessandrino, fù il primo che mangiasse la Gallerita, così detta dal gallero che porta in capo, qual' Vccello, è la Lodola cappelluta: Ne scriue Plinio affermando l'autorità sopradetta di Galeno, che mangiata Arosto gioui mirabilmente al dolor colico.

Nouello Cresta fù il primo che habbia mangiato Palombelle, quali viuono trent'Anni, & infermandosi, si purgano con l'Alloro, e fanno li loro nidi nelle sciepi, e nell'Alberi.

Pelusio Normano fù il primo mangiatore di quell'Vccello detto da' Latini Ardea, & parmi così detto quasi Ardua, per l'altissimo volo che egli fà, il quale credo che sia la Calandra, così modernamente detto, ouero vn'altro Vccello, qual in Toscana l'addimandano Spinello, se bene che ne faccia mentione ancora Vergilio, dicendo, *Notasque Paludes deserat altum supra volat Ardea tubem*, qual preannuntia stando nelle Arene, la futura Pioggia, e così fà quando troppo alto vola.

Carebo da Marsilia, fù il primo che mangiasse l'Vccello detto la Cassita, il quale fà il nido nelle Biade, in quel tempo à punto, che si apparecchia di fare la messione, cioè la raccolta, qual' Vccello da alcuni vien detto Gallerita, il quale è la Lodola Cappelluta.

Nello Farullo, fù il primo che habbia mangiato il Bottaccio, il Sassello, quali Vccelli passano doppo li Tordi, & la Merla acquaiola, il Petti rosso, il Piombino, hoggi detto Vccello santa Maria, il Pescadore, la Scauerciaccia, cioè Ghiandara, la Calandra, il Monaco, così detto per la solitudine, che è il Passaro solitario, & il Galenzuolo Vccello indorato dalla natura hoggi detto Rapaiuolo, quali sono tutti Vccelli molto ordinarij.

Sisigabo fù il primo che mangiasse la Spiardola, cioè la Stipoletta, il Riattolo, il Codi rosso, & il Codi longo, cioè la Buarina, non solo li mangiò arostiti, ma ancora nelli tegami, cioè in diuersi Pottaggietti.

Inuentori di diuersi Pesci di Mare, e di Acque dolci da mangiare. Cap. IV.

LI Populi detti Solite, furno li primi che mai mangiassero Pesci.

Hirtia figlia di Sesostre Rè dell'Egitto, la qual predisse la futura Monarchia al Padre, fù la prima che mangiasse le Ceriuolette, & le Tinche, & vna Lombarda l'empiua d'Aglio, e poi di soaue herbette.

Labissa di Boemia diuinatrice fù la prima che mangiasse Scolpendre, cioè

cioè Pesce Volpe detto Centipede, qual'è grasso, & è viscoso, buono solo per gente bassa, e se sarà preso al lamo rode il filo, & anco scappa rouersando l'Interiora attaccate al lamo, quali poi se le ringhiotte, e scampa, e mangiò le Ceppie, cioè Seppie ancora, quali Atheneo vuole che siano vtili allo stomaco, ma non le mangiaua così delitiosamente cucinate come hoggidì si vsa di fare.

Lementione Stoico, fù il primo che mangiasse Bottrici, e Lasche, delle quali molto ne abbonda il Lago di Perugia già detto Transimeno, a doue li Romani per temerità di Varro, n'hebbero quella memoranda rotta.

Agamoncello Profetto di Alessandro Magno, fu il primo che cuocesse, e ponesse in Tauola lo schenale fatto di schiena di Storione, & la Morena salata: era costui di tanta ricchezza, e di tanto splendore, che portaua sotto le scarpe li chiodi d'oro.

Cleopatra vltima Regina dell'Egitto fù la prima che ponesse in Tauola il Dragon Marino, qual Pesce vien grande di due libre il più, & è di color rosso, simile alla Triglia, & hà la carne bianca, e tenera, & vna Spina che la sua puntura è mortalissima, & il Pesce Miluio, il quale è specie del Pesce Lupo, cioè di Spigola: costei apparecchiò vna Cena ad Antonio, nella quale spese à conto della nostra moneta, dugento cinquanta mila Corone d'oro, del che si misse Sidonio à chiamarle sontuose viuande Cleopatricas dapes.

L. Neratio scelerato, se altri ve ne fù al suo tempo, fù il primo che ponesse in vso il mangiare Scazzoni detti modernamente in Roma Capi grossi, & il Pesce Argentino, cioè la Buga, & il Pesce sputa pane: di costui ne fà mentione Aulo Gellio nelle sue noti Antiche.

Cleope Rè dell'Egitto fù il primo che mangiasse Grancelle, Arcelle, cioè Pattelle, & Pesce Porco, al presente chiamato, Storioncello: costui fù ricchissimo, e per lo smoderato spendere in particolare nel fare Piramidi, si ridusse à tal termine, che pose la figliuola in guadagno, per acquistarli la dote, & il viuere.

G. Curione Tribuno della Plebe, del qual si legge appresso di Valerio, che lui facesse debito seicento sestertij: fù il primo che facesse marinare il Pesce, e si mangiasse lo Streuso, specie di Truotta, & l'Agone, e la Lumaca acquatica: costui visse longo tempo solitario, e fù capital nemico delle Donne.

Anchise Menocchio, fù il primo che mangiasse il Cefalo, e che sapesse discernere, che il Marino fusse megliore di quello che habita nelli fiumi: questo Pesce di sua natura è sordido e perciò si vede nell' alto Mare spesso sommergersi, e diligentemente lauarsi, doue che pochi altri Pesci si trouano di maggior numero, rispetto che li altri Pesci non mangiano l'voua loro, si come essi non mangiano dell'istessi loro naturali, & è molto lussurioso Pesce, e perciò è fatto preda de' Pescatori: di questi Pesci ve ne sono di quattro specie, vna detta Cefali, e la seconda, è chiamato Ce-

strco,

ftreo, che non hà sì gran capo, & è più piccolo: si noma ancora Ieiuno, perche solo si ciba di muffa, e di acqua, e la terza si addimanda Labeone, e la quarta Muccone, del Mucco di che si pasce.

Ruffo Castricio fù il primo che ne insegnasse à mangiare le Conchiglie, delle quali molto ne abbonda Lucrino, Venetia, & altri luoghi d'Italia, & il Mar rosso, e Bibaga Isola dell'Indie amenissima.

Menade Troiano, fù il primo che mangiasse il Gongrio, niente inferiore al sapore dell'Anguilla, mà più sodo di carne assai, mà però di figura è simile all'Anguilla; Galeno afferma che il Gongrio sia di poco nutrimento, e Plinio lo pone trà li Pesci sassatili, accioche ogn'vno intenda, è quel Pesce, che Nicandro chiama Grillo, qual è stimato in Roma in particolare dalli Spagnuoli, si come chiaramente lo dice Pauolo Giouio.

Archigenio Euboico fù il primo che mangiasse quel Pesce detto Coraccino, molto peculiare nel Nilo; è vn Pesce, che frequentemente muoue gli occhi; ve ne sono di Marittimi, e di acque dolci, qual Pesce è specie di Coruo, perche è simile assai, si come l'afferma il Giouio, e Chromis, con altre due specie dipinte dal Gesnero, chiamate Choraccinum nigrum, pur simili del tutto à detto Pesce Coruo; ne fa mentione ancora Martiale, dicendo, *Princeps Niliacis raperis Coracinæ macellus, pelle prior, est gloria nulla gulæ.*

Menandro Protenio, fù il primo che portasse il Pesce Cordilla alla Cucina, del qual parlando Martiale così disse: *Ne nigram raptus in Culinam Cordillas Madidas tegas Papiro:* di questo Pesce se ne troua di quattro sorte, benche sia di vna sola specie, perche subito nato dall' Voua li Latini lo chiamano Cordilla, e di mezza età si addimanda Limaria, & Limosa, e dapoi più grande vien detto Palamida: e come è poi più grosso, e grande di vn piedi, sarà Tonno, il qual Pesce hà la vista da vn'occhio solo, & è molto vorace, poiche si mangia li proprij figli.

Mascronico da Torsi fù il primo che cucinasse il Pesce Coruo, qual si pasce di alga, e partorisce due volte l'Anno, & ha questa proprietà, che nel Mare è di colore fuluo, e nelli stagni è di color negro, lo cuoceua nell' Aceto con molto sale.

Nello Brentio fu il primo che mangiasse Gambari; se ne trouano in acque dolci in diuersi luoghi d'Italia, con scorza dura, & anco tenera, si come delli Marittimi ancora ve ne sono di diuerse sorti, quali habitano nelli liti, e sono di tanta velocità, che non si possano aggiungere: li cuoceua come detto Pesce Coruo, con Pepe di più dentro.

Mutio Maurelio fù il primo che ci insegnasse mangiare di quel Pesce detto per nome Cestreo, quale è specie di Cefalo, & ha questa proprietà, che esso solo non mangia altri Pesci, e perciò non si puol pigliare con l'esca, e si asconde sotto il fango, e di quello si pasce, e come si è nascosto il capo, si crede di essere tutto nascosto, & il Congrio è molto vago di mangiarlo, si come la Morena è vaga ancora di mangiare il Congrio; il

detto

detto Pesce Cestreo Theodoro Gazza lo chiamò in lingua latina Mugile.

Cardemo Panniccio fù il primo che mangiasse quel Pesce, che si addimanda Ciprino, il quale si stà nelli fiumi, & hà in luogo di lingua il palato molto carnoso; ma non si troua in che maniera costui lo cucinasse: questo Pesce in Lombardia l'addimandano Carpa, & Reina, e la sua lingua è celebrata da diuersi golosi.

Belluzzo Indiano fu il primo mangiatore di quel Pesce detto Cantaro, il quale è della sua femina tanto innamorato, e geloso, che per lei combatte fino alla morte, & è causa quest'amore, che lui venga spesse volte preda de' Pescatori; qual pesce è vna delle quattro sorti di Cefali sopradette.

Carminio Tolosano fu il primo che mangiasse quel Pesce detto dal volgo Canna, e da Theodoro è chiamato Hiattula, & è di carne molto molle, e per questo lo cucinaua con l'Aglio, e col Zenzeuero, nel Vino per indurirlo, qual Pesce è di Acque dolci, & è il Pesce Persico, e se ritrouano de' Marittimi, e dal Saluiano vengano più lodati per sanità, sì come per gusto, più che quelli di Acque dolci.

Tiridate Armenio fù il primo che mangiasse il Pesce detto Ceto, il quale è di estrema grandezza nel Mare Atlantico, & Oceano, alcuni nè hanno veduti, e mangiati di quelli che erano seicento piedi di longhezza, e trecento di larghezza, nell'entrare del fiume dell'Arabia; & io nel Golfo di Leone, per andare à Cadaches, l'hò veduto di smisurata grandezza: adunque non senza ragione Statio Armigieri così disse, *Tritones euat scopulosa quæ Cete*, & vn' altro scrisse, *& immania Cete*.

Thelesane, fù il primo che mangiasse il Barbo, il qual fù detto Barbo, per hauere la barba nel labro inferiore, qual si chiama per altro nome Mulo, la onde si mosse M. Tullio à chiamare alcuni Barbatoli Muli.

Tericle da Corone, fu il primo che mangiasse di quelli Pescetti detti Boga, li quali mandano fuori la voce simile ad vn mugito, sì che noi diremo non esser vero il prouerbio, è più muto che non è il Pesce.

Vatino Maleno fù il primo che mangiò il Carpione, e non lo mangiaua mai caldo; questo Pesce è soaue in diuersi luoghi d'Italia, e massime nel Lago di Garda, se bene che se ne ritroua in Schiauonia, & in alcuni luoghi di Francia, e nel Lago di Sorra ancora: il Saluiano, & il Giouio si pensano che sia il Salar di Ausonio, quando dicono, *Pupureisque Salar stellatus tergora gutis*, il qual Pesce prima si chiamaua Pione, mà per essere in tanta stima venuto, e così caro, si chiama Car, pione, e di qui viene poi detto Carpione.

Harmonida, fù il primo che mangiasse di quel Pesce detto Citaredo, il quale fù chiamato così, perche dalla coda fino al capo, hà certe linee à guisa di musical strumento; se ne troua gran quantità nel Mare rosso, e nel Mediterraneo, in particolare nella Prouenza, qual Pesce è la Salpa, qual ha molte lische, e la sua carne è viscosa assai, benche sia bianca, & è molto simile all' Orata, rispetto a quelle linee gialle che hà, non se ne

troua in acque dolci.

Calonio Trombetta, fù il primo che mangiasse l'Acipensaro, il qual Pesce ha questa proprietà, che se ne và contro l'acqua, con le scaglie alla bocca riuolte, fù già in grandissima reputatione, e per la sua rarità spesse volte fù desiderato nelle sontuose Mense di Claudio, di Tiberio, di Vitellio, di Galieno Imperatore, e di Eliogabolo; che tal Pesce fusse raro, lo dimostra M. Tullio nelli libri di Fato, e non men chiaro lo dimostra Plauto di questo così nobile, e saporito Pesce, & anco ne dice Martiale, *Ad Palatinas, Accipensera mittite Mensas; Ambrosias hornent munera rara dapes*; bẽche Plinio al suo tẽpo disse esser stato tenuto trà li Pesci ignobili, ma ancora l'Attilo, e l'Adello, dell'Antichi sono specie di Storione, si come la Leccia così modernamente chiamata è specie di Storione, detta da Latini Leelandicus, & al detto Storione se li attribuiscano dalli Antichi trè nomi, secondo che dice il Giouio, il primo Sillaro, e Scare, & Acipensaro, benche Plinio dice che sia il Rombo, quando dice, *Rombus scarus principalis hodie*.

Stafficrato Romano, huomo infinitamente goloso, fù il primo che mangiasse l'Asola, che per altro nome si chiama Crissa, mà li più lodati sono quelli che si trouano nel Tebro, qual Pesce *vocatur Asellus, & Gallaria*, che è il Merluzzo, *Asellum proprio nomine, legitur Romani, Scarmum, & Asellum appellant*; il detto Scarmo, cioè Merluzzo hà la testa piatta, e larga, & hà molti denti, & è di squamma minuta, e tira al colore di cenere.

Fereclo da Sessara fù il primo che cucinasse il Pesce Attilo, il quale si ingrassa per la pigritia, & è il Pesce Perso, del quale molto ne abonda il Pò, & alle volte se ne sono pescati mille pesi, doue che hà bisognato tirarlo via con li carri.

Perillo fù il primo che mangiasse l'Orata, & Sergio fù il primo che ne facesse li viuai, cioè le Peschiere, laonde ne prese il nome di Orata, perche si chiama Sergio Orata, il qual Pesce ha certe righette del color dell'oro, & è il più timido che si ritroui: si nasconde nel reflesso del Mare, sotto le grotte nelli liti, e poi spauentato dall'agitationi delle onde si lassa pigliare; questo Pesce vsa il coito, cõ il fregare del ventre, e concepisce l'voua, e di questo ancora ne parlò Martiale, e così disse,

Non omnis laudem, pretiumque Aurata meretur,
Sed cum solus erit concha Lucrina cibus.

Niccareo fù il primo che mangiasse l'Anguille, e così si chiama per la sembianza che ha con l'Angue; solo l'Anguilla non nuota trà tutti li Pesci; viue per spatio di otto Anni, e dura viua senza stare nell'Acqua sei giorni, vuole l'acqua limpida con reflesso, e nella Estate non vuole mutatione, ma l'Inuernata sì; sono alcuni che ne hanno vedute di trenta piedi l'vna nel fiume Gange; Aristotile nella sua historia dice non essere nè maschio, nè femina, sono frequenti si come dice Plinio, nel Benaco.

Basilico Corcirenense, fù il primo che mangiasse la Mustella, Pesce simile

mile all'Anguilla, così chiamata da' Latini, qual Pesce è la Lampreda grossa, che il detto mangiò à Tolosa: le addimandano Cathalions, à doue se ne trouano in quantità, & anco di piccole.

Melagene fù l'inuentore di mangiare l'Aringhe, il qual Pesce si nutrisce di acqua solamente, del quale se ne troua memoria presso di Columella, e di Martiale.

Diogirida Rè di Traccia, fù l'inuētore di mangiar le Bottarghe, & Aquilio poi fù quello che le friggesse nell'oglio, e con l'Aceto se le mangiasse.

Cisenno fù il primo che mangiasse Cauiaro, & ne facesse delle frittate, & vn suo nepote doppo molti Anni, incominciò a premerui sopra del sugo di Aranci.

Arcisélao fù l'Inuentore del mangiare dell' Aphia, qual è vn Pesce minuto; si genera di acqua, e di pioggia, vi è il prouerbio, vno de'quali raccolse Diogeniano, *Aphia in ignem*, non ha veduto a pena il fuoco, che è cotto, qual Pesce modernamente è detto Pesce ignudo, e si vsa tal prouerbio, quando si vuol significare vna cosa che subitamente passa, o muoia, & si consumi.

Demetrio Albanese fù il primo che mangiasse le Mene, qual Pesce è modernamente detto Buga: questo Pesce è piccolo, l'Inuernata è candido, e nella Estate è oscuro.

Damone Atheniese fù inuentore di mangiare il Gobbio, qual è Pesce di eccellente sapore, mà di poco nutrimento, ve ne sono di due sorti, bianchi, e negri, il meglio è il bianco; per il passato è stato in reputatione, si come lo dimostra Giouinale quando dice, *Nè cupias Mulum, cum sit tibi Gobio tantum*, & Martiale scrisse, *Principium cenæ Gobius, esse solet*: questo Pesce da' Milanesi è chiamato Strinchi, e Botte Trise: il Giouio celebra certi piccoli Gobbioni, che si ritrouano in diuersi luoghi di Toscana chiamati Carcobisi, & Iozzi, quali sono molto eccellenti, il qual Pesce gode molto dell'Arena, e dello starsi in compagnia; doue che meritamente è posto nel numero delli buoni Pesci.

Termilio Prouenzale, fù il primo che mangiasse l'Oligene, qual Pesce è il Calamaro, & la Seppia, sono di vna medesima specie; Atheneo vuole, che siano vtili allo stomaco, se bene che sono di dura digestione, e generano humori crudi, perche sono di crasso nutrimento, si come al suo luogo hò detto.

Zenodoto da Smirna fù inuentore di mangiare il Pesce Guro modernamente detto Guo; Plinio scriue, che il fele di questo Pesce, di fresco mescolato con vino, & inuecchiato, è vtilissimo alla sordità delle orecchie.

Sinesio Cirinense fù il primo che mangiasse Lamprede piccole, quali Alberto le chiama picciole Morene, & hanno questo nome perche sempre stanno leccando le pietre, e da' Latini è chiamata Mustella, e dalli Greci Galesia, e dalli Tedeschi noue occhi.

Erodoto Cipriotto fù l'inuentore di mangiare le Testugini, che viuono in terra, & in acque dolci; li Latini le addimandano Laterias Testudines, e li Greci le chiamano Emidas, partorisce l'voua con dura coperta, e di due colori come quelle delli Vccelli, & le seppellisce in terra, e spesso visitandole le coua, & in capo di vn'Anno esce fuora la sua genitura.

Li Mandi, & li Parthi furno li primi che mangiassero le Alogufte, cioè Gambari leoni, detti da Romani, & Histrici da Romagnuoli: dice il Gesnero che nelle Isole Orchadi vengano tanto grandi, che con le loro branche, pigliano vn'huomo nel notare, e lo soffogano.

Orlio Normano fù il primo che mangiasse il Lucerto, cioè il Maccarello, qual Pesce è atto per salare: nell'Arabia se ne vedono delli grandi detti Palamide, ma maggiori sono quelli dell'India chiamati Tonni.

Labieno Dorico fù l'inuentore di mangiare il Pesce Lupo, dalla voracità sua, e dal notare solitariamente, qual mangia carne di altri Pesci, & rode la coda del Cefalo, col quale ha scambieuol'inimicitia, eccetto che nel Giugno, Luglio, & Agosto, nel qual tempo viuono con grandissima concordia insieme: e quello delli fiumi sarà megliore del Marittimo, in particolare quello che si pesca nel Teuere trà li due Ponti; in Roma modernamente è chiamato Spigola, e dalli Venetiani Varoli, & da Geuouesi Louazzo, e da Napoletani Spinola, & dalli Greci Labrax, e Licos.

Polibio di Megara fù il primo inuentore di mangiare il Pestunculo, qual Pesce è senza squame; Gellio l'annumera trà gli eletti, e pretiosi cibi: il Pestunculo di Sio, & altri dicono che siano megliori quelli di Metellino, ma Oratio dà la palma a quelli di Taranto, quando dice, *Pectinibus patulis iactat sè molle Tarantum*, per li Pettini, si intende che siano le Conchiglie, e tutte le sorti di Cappe, delle quali a Venetia ve ne sono in quantità: il Gesnero le dipinge tutte di vna stessa specie, benche di varie sorti siano, ma di dura digestione.

Archilao da Smirna, fù il primo che mangiasse Testugini, il qual cibo gioua molto alli Tisichi, lienosi, & a quelli che patono il mal caduco, ma bisogna mangiarne assai, ò niente, però delle terrestre, e non delle marittime, perche sono poco buone per cibo, eccetto che la concha delle grandi, qual sarà buona per fare scudi, & Alberto dice che ve ne sono di tanto grandi, che se ne fanno Nauicelle buone per Naui grandi.

Diogene Fabro di Egina, fù il primo che portasse in Tauola il Pesce già detto da' Latini Pediculus, del quale da Plinio ne vien così detto, *sunt & Maris Pediculi, a similitudine Pediculorum capitis, quibus ad varia medicamenta vtuntur*, qual Pesce sono certi Grancetti teneri Marittimi, quali sono più buoni per cibo di altri Pesci, in particolare del Delfino, che non di persona alcuna, eccetto che per medicamento, perche stillati con Aceto, giouano alla sordità dell'orecchi, secondo che dice Plinio, ma per viuanda sarà atta solo per detto Fabro.

Ia-

Iasone Salamino fù l'inuentore di mangiare il Pesce Passera, qual Pesce è piano, e prese nome dall'Vccello Passera, il quale è buon cibo, & a' golosi grato.

Archilao da Lisbonara fù il primo che mangiasse il Pesce Rombo, il quale ancor lui è piano, nè molto dissimile dal detto Pesce Passera, eccetto che viene molto più grosso; fù già in molta stima, & li più lodati sono quelli di Rauenna, il secondo luogo si daua alli Adriatici, si come ne parla Giouinale nella quarta Satire con questi versi, *Incidit Adriatici, spatium admirabile Rumbi.*

Cherofo da Melara, fù il primo che mangiasse le Lumache, cioè le Chiocciole terrestri, e Festo Pompeio dal Limo le chiama Limoci, e Fuluio Hirpino fu il primo che ne facesse li viuai, e l'ingrassaua col Farro, e con la Sapa.

Glauco Periccone fù il primo che mangiasse le Rane; ve ne sono delle terrestri, e delle acquatiche, & vsano il coito di notte; il maschio incita la femina ad vsare nell'acqua sul lito; le terestri si chiamano dalli latini Rubete, & nell'Isole di Serifo sono tutte mute, nè possano con il loro gridare significarci la futura pioggia, si come fanno le nostre; Theofrasto attribuisce tal accidente alla smisurata frigidità delle acque doue habitano.

Optato Heliperico, Prefetto dell'Armata sotto Claudio Prencipe, fù il primo che mangiasse lo Scaro, e lo portò del Mare Carpanthio, & lo disseminò trà il seno d'Hostia, e di Campagna; hebbe già per il passato grand'honore nelle Mense, Eliano lo chiama sagacissimo, e fuor di modo lussurioso, e chi di lui ne vuol far preda, ponga la femina sul lito, & egli per l'amore che li porta, facilmente è fatto prigione; ne scriue Oppiano, che solo rumina l'herbe, e notando si pasce, & è posto da Galeno ne' Pesci sassatili, qual Pesce è lo Storione come quello che rumina la terra, e l'herbe, e di quelle si ciba, benche Plinio dice, *Rombus scarus principalis hodie*, si come al suo luogo ho detto, & altri vogliano che lo Scaro sia l'Ombrina, se bene che il Giouio afferma che sia l'Acipensaro; Suetonio scriue, che il latte, & li fegatelli, e le viscera delli Scari, erano nel Piatto di Vitellio trà le prime delitie, a doue erano mescolati ceruella di Fagiani, e di Pauoni con lingue di Phenicoperi, qual è vn Vccello che ha le penne rosse, le quali lingue lodano stremamente Apitio, & il goloso Murtia.

Frinonda Thebano fù il primo che mangiasse lo Sgombro, qual è di questa proprietà, che nelle acque ha il color sulfureo, e fuori delle acque l'hà simile alli altri Pesci; in Ispagna vi è vn'Isola detta Sgombraria dalla moltitudine di questo Pesce, nelli confini di Cartagene, per quanto dice Plinio là a doue sono li megliori.

Anafarco Cipriotto, fù il primo che mangiasse il Salmone: questo Pesce è molto perfetto nell'Aquitania, qual è preferito il fluuiatile al Marittimo, ma se ne trouano nel Reno, & anco nel Rodano, & in diuerse parti della Siuiglia in Ispagna nell'Oceano.

De-

Democrate Tiranno fu il primo che mangiasse il Radio, qual è di natura del Pesce Cappone, & è di grato sapore, perche ha la carne bianca, e tenera, & era lodato il suo fegato, qual Pesce è poco dissimile à detto Pesce Cappone, modernamente chiamato Lucerna, in particolare dalli Venetiani.

Alcimenone Atheniese, fù il primo che mangiasse la Sola, qual Pesce è detto da diuersi Sfoglia, e Linguatta, e dalli Latini Solea, qual è nel numero delli Pesci piani, & è molto grata al gusto, & applicata sopra la milza la sana.

Dimanta Corfuotto fu il primo che mangiasse Spongie, dette da Plinio Stella Spongia, e Pesce Limo, ma è da sapere, che ve ne sono di tre specie, cioè, spesse, rade, & aspere, quali tutte nascono attorno li sassi, vicino alle riuiere del mare: alcune si pascono di lotto, & alcune sono come vna sponga carnosa, & hanno la bocca come certe radici, con le quali pigliano il pesce piccolo, e se lo mangiano, quali sono mordaci, e pungenti come l'Ortica; le più molli alcuni le hanno trouate circa alla Licia in Elesponto; e circa al promotorio di Malea si trouano le aspere, & le spesse, quali sono carnose come sopra hò detto, che furno quelle che il detto Inuentore mangiò, e le più triste sono le aptitie, perche sono battute dal Sole: Ne parla Martiale, quando dice, *Hæc tibi forte datur tergendis Spongia Mensis*, & li Antichi se ne seruiuano à nettare li corpi à guisa di Pannicelli da mano, però di quelle Aptitie, e battute dal Sole, perche non sono buone per cibo, benche poco buone fussero le altre ancora.

Aristodemo di Argo nobile Architetto, fù il primo che mangiasse li Strombi, quali in Ancona li chiamano Ballari; fanno alla riuiera del Mare in certe Pietre morte: sono di razza di Conchiglie, & hanno vn Re, quali sogliono seguitare, à douunque egli si vada, & è di buon' augurio à chi li piglia, & à chi li vede: alcuni hanno letto, che appresso li Bisantij si prometteua vna dramma attica à chi ne pescaua.

Thrasea Stoico seuerissimo fu il primo che mangiasse la Squatina, modernamente detto lo Squadro, qual è nel numero delli Pesci piani, & ha la codica rigida, & è numerato trà li Pesci cartilaginosi, & alcuni Scrittori vogliano che costui fusse l'Inuentore dello Sparolo, qual è vn Pesce piccolo, e vile, & è simile all'Orata nella Ceruice, e gode li liti herbosi, del quale ne parla Martiale, dicendo, *Res tibi cum Rumbo est mihi Sparulo tantum*.

Cassandro Epirota fu il primo che mangiasse il Temulo, detto da' Latini Thimalus, la maggior sua grandezza sarà vn gubito, qual Pesce è mezzano tra il Lupo, & il Cefalo, il suo odorato spira l'odore dell'herba, onde ne prese il nome, che fù il Timo, qual è bello da vedere, e soaue da mangiare; se ne trouano in diuersi luoghi, in particolare nel Tesino, e nell'Adici, e nel Lago di Garda: di questo Pesce ne parla vn nobile Scrittore, e così dice, *Quod mella fragrant hoc tu corpore tuo spiras*.

Qui-

Quirino Capuano fu l'Inuentore di mangiare le Triffe, da' Latini chiamata, Alaufa, e da' Greci Triffa, & Apua, & in vocabulo corrotto da Greco in Romano fu chiamata Amia, e da' moderni detta Laccia, e da' Napoletani Alofa, e dalli Spagnuoli Saualos; le megliori fono quelle del Teuere, & alcuni Scrittori fcriuono, che nell'Egitto in alcuni ftagni, e fiumi, che fi pigliano con melodia, e canzoni flebili; & io nel Serchio di Lucca le hò vedute pefcare con molti gridi, & vrli de' Pefcatori.

Sififo di Achaia Ladron folenne fù l'Inuentore di mangiare il Tonno, qual Pefce è folito il fuo paffaggio in Primauera: fcriue Strabone, che in Ifpagna vi fono di eftrema grandezza, e che fi pafcono di Ghiande, & il capo, e la pancia li foleua mangiare frefchi, & il rimanente lo conferuaua nel fale; s'ingraffano mirabilmente, nè campano più di due Anni.

Thefeo Bifuntino, qual fù mediocre Poeta, fu Inuentore di mangiare Tricchie, quali modernamente fono chiamate Sarde: di quefte parlando Plinio così dice, *Intrantium Pontum, foli Tricchie, non remeant*, qual Pefce è fpecie di Agone quando è groffo.

Tito Valgio Romano, fù Inuentore di mangiare il Pefce Rondine, il Pefce Tordo, qual è di più colori, il Pefce Calamaro, le Truotte, & le Aguglie, & li Lucci, il fele de' quali applicato fopra li calli, li fa andar via doppo fcarnati, e gioua alla vifta, e forfe che fu detto Luccio, perche gioua alla luce.

Emilio Lepido fù l'inuentore di mangiare le Agole, cioè le Agucchiette, & la Scardua, così detta modernamente; qual Pefce è il Pigo di Plinio, chiamato Picco dal Saluiano, per hauer molte fpine, fi come tutte le Scarbatre, & li Cauedini, detti in Tofcana Squaletti di acque dolci.

Afmondo Beriono, fù il primo che mangiaffe la Gobbetta; hoggidì detta Botta Trigia la groffa, ma quando quefti Pefci fono piccoli à Roma fi chiamano Capi groffi, & in Tofcana Iozzi, fi come al fuo luogo ho detto; e fù il primo ancora che mangiaffe il Dentale, qual mangia carne d'altri Pefci, detto da' Latini Dentices, & l'Ombrina: quefto Pefce fu detto da' Greci Sciena, che vuol dire ombra, perche col fuo veloce nuoto fuggendo, più prefto appare ombra che Pefce.

Calimaco da Granopoli fù il primo che mangiaffe la Triglia, chiamata Mullus, qual Pefce fi pafce di Alga, e di Lepri Marini, & è confecrato à Diana: era in grandiffima ftima appreffo li Romani antichi: partorifce trè volte l'Anno, e perciò è attribuito alla Trifone Dea: ne parla Oppiano, dicendo, *Accipiunt Trigliæ, terno cognomina partu*, qual Pefce è Marittimo; coftui fu il primo ancora che lo cuoceffe arofto fu la graticola, bagnandolo d'Oglio, e di aceto, con fale, hor con la Saluia, & hor col Rofmarino.

Filone Dalmatino fu il primo che poneffe il Pefce in Gelatina, mefcolandoui dentro delle foglie di Lauro; e fu il primo che le mangiaffe, e per tal' inuentione diuenne ricco.

For-

Formione Affricano perfido Ladrone, fù l'inuentore di salare il Pesce, & fù il primo ancora che insalasse l'Oche, e l'altre carni, ma di questo certo non ne sono, però lo taccio.

Gasperia Comasca virtuosa, e pudica, si come sogliono essere quasi tutte le Donne Comasche, a nostra età, fù la prima che empisse alcuni Pesci di herbe, di Marasche, d'Vua Passera, e d'Aglio, & altre cose ancora.

Hippodomia Reueraca, fù la prima che cuocesse il Pesce, hora nel vino, & hora nell'Aceto, e che vi accompagnasse il Petrosillo, e le Noci, e la Sapa.

Inuentori di diuerse Viuande da grasso, e da magro, e di diuersi sapori. Cap. V.

Clemente da Agusta, fù il primo che mangiasse la Mosa fatta di voua, e di butiro, con spetie di sopra al presente detta Tartara, e Lattaiuola, ma ci manca il zuccaro, e l'acqua rosa, qual non doueuano vsarlo anticamente in detta viuanda, & al medesimo se li attribuisce di essere stato il primo a mangiare lo Stoccofis.

Maccaria da Cremona, fù l'inuentrice di fare le Tartare, come sopra, & anco di fare quella compositione, e cuocerla detta Nosetto, raccolta questa, con Cauoli, & in alcuni luoghi d'Italia si chiama Capponi, la qual viuanda si vsa a Milano, doue che si addimanda Nosella, & è vn sapore ben'antico fatto con noci, mandole, e mollica di pane imbeuerata in brodo, con Aglietti, & herbette buone, con spetie dolci, e zaffarano, e pesto ogni cosa, e stemperato con brodo, e và bollito in Cazzuola quanto pigli alquanto corpo, il qual sapore non vsa più.

Licasto Caldeo fù l'Inuentore di mangiare l'Voua, con il Butiro fresco, e di farne le frittate, ouero Pescio d'Voua, e fù sua inuentione di cuocerle nel fuoco, e nel tegame, con ottime, e buone spetie, & Agresta dentro.

Appresso di alcuni Populi si vsaua vna viuanda, detta Carica, la quale si componeua di diuerse cose al gusto buone, la qual si fà di sangue di Porco, della quale nè fà mentione Ouidio nel primo delli suoi Fasti, e li Lidij l'vsauano assai frequentemente, se bene che si crede che ne fusse l'inuentore vn certo Periccone pentolaro da Palermo, & anco tal viuanda si vsa in Affrica, & al presente in diuersi luoghi di Toscana, detta Migliacci alla Fiorentina, ouero sangue cotto, e fritto in diuersi modi.

E Clemente da Chiauari, fù l'inuentore di fare li Migliacci sopradetti.

Mutio da Cesena pizzicaruolo, fù il primo che mangiasse Polpette arosto allo spedo, e ci poneua dentro lardo, spetie, saluia, & Aglio.

Menippo da Sessa legnaiuolo fù il primo che trouò il mangiare delle Bragiuole di carne, e le soppressate, & il mangiare delle Trippe di Capretto, con Cascio, Petrosillo, e spetie dolci sopra, & il mangiare dello Spolecco, qual Viuanda è vn sapore molto antico, fatto con Mele, Vino, e Pane brustellito, & spetie.

Sa-

Sabino Galla fù il primo che facesse Pasticci di Venagione, e di carne domestica, & il suo figliuolo fù Cuoco del Rè Colonio, il quale fù il primo che facesse Pasticci di Cotogne, di Marasche, & altre cose al gusto grate.

Claudio da Granopoli, fù il primo che facesse Pasticci di carne di Cerua all'vsanza Franzese.

Cucullo da Granapoli, si stima che sia stato il primo che mangiasse mai Pasticci, & altre paste famose, in questa maniera con carne minuzzata, e vi poneua dentro del grasso di Vitella, e delle spetie, & altre cose non ingrate al gusto, cioè Prugne, Amaresche, & Vua Passera, al presente detto Pasticcio all'Inglese, ouero sfogliato, benche vi mancano molti altri ingredienti, si come al suo luogo ho detto.

Pertusio da Nicopoli fù l'inuentore di fare le Torte di varij legumi, e di diuerse herbe, & anco di varij frutti.

Libista Contadina Lombarda, fù l'inuentrice di fare li rauiuoli auuiluppati nella pasta, & anco dispogliati, detti dalli Lombardi mal fatti, & al presente detti rauiuoli senza spoglia, e con spoglia.

Marina da Offlaga fù l'inuentrice di fare li Fiandoni, cioè l'Offelle, e de Rauiuoli di Enola, & anco fù inuentrice di mangiare l'herbe amare.

Cresto Bisantio soffista, fù il primo che facesse la Rauanata, qual è sapore fatto di Rauano, il qual si vsa l'Inuernata dalli Tedeschi molto frequentemente.

Cardamo Dalmatino fù l'Inuentore dell' Ozimo, viuanda fatta d'intestina, qual è di soauissimo odore: costui fù più sciagurato, & il maggior parabolano non vidde mai il Sole.

Flauio Montello Scarpellino, fù il primo che introducesse nelle Tauole il cuocere la carne nelli Tegami, con Prune, Marasche, Pera, & altre cose atte ad incitare l'appetito a tutti.

Camillo da Venafro, è stato il primo che mai facesse insalata d'interiori di Polli, & al medesimo se li attribuisce di hauere prima d'ogni altro mangiato le Coratelle minuzzate con Cipolle per dentro, & buone spetie, cioè fatto Pottaggi d'interiori di Polli, e di Coratelle.

Melibea da Manerbio, fù l'inuentrice de'Casoncelli, e delle frittelle, & delle saluiate: costei fù donna di grande ardire, & è chiara cosa, che con le proprie mani ammazzò vn'Orso, e di mostruosa grandezza.

Meluzza Comasca, fù l'inuentrice di mangiare le Lassagne, & li Maccaroni, con l'Aglio, Cascio, & spetie: di costei fù inuentione ancora di mangiare Formentini, Lasagnuole, Pizzoccheri, cioè Gnocchetti, e Viuaruolo; la qual poi si morì di puntura, e per le sue inuentioni fù honoreuolmente sepellita.

Hipomeno da Tolosa fù il primo che mangiasse quella viuanda detta in alcuni luoghi Caritea, & in Ispagna Gigotte, la qual si vsa la State, più chi la Vernata, doue che vi entrano Voua, carne piccata, Aceto, Cascio,

Petrosello, & spetie dolci, Vua passerina, & Marasche secche.

„Soriano Comasco fù il primo che friggesse il Pane nel Butiro, benche alcuni affermano che sia stato vn'Abruzzese, e per fede di ciò adducono, che per fino al dì d'hoggi, si dice Abruzzese Pane vnto.

Coradina da Pozzuolo, luogo ameno di Lombardia, fù la prima che facesse Rauizze, cioè Rape con l'Agliata.

Melibea da Belinzona, fù la prima che mangiasse Luppoli, Pastinache fritte, Cocumeri, cioè Cedriuoli, Zucche nostrane, & Indiane, & vna sua Figlia poi ritrouò, di cuocerui dentro dell' Voua sbattute, e li pose nome Zucche maritate, e per fino al dì d'hoggi così si addimandano modernamente in Lombardia, & alla medesima se li attribuisce l'inuentione della Peuerata, la qual vsano li Contadini l'Inuernata, particolarmente nelle Montagne Trentine.

Oldrico Suizzaro, fù il primo che mangiasse l'Orzo in Mineſtra, & l'Auena pesta, costui era huomo bellicoso a marauiglia.

Marina Briancesca, fù l'inuentrice della salsa verde, & della Limonea gratissima, per suegliare ogni appetito, si vsa in diuersi luoghi d'Italia.

Meridiana da Cesena, fù l'inuentrice di fare le Mineſtre, con il latte di Mandole, e di fare le rossumate, & alcuni altri Guazzetti, & intingoli, saporitissimi al gusto.

Melina da Reggio, fù l'inuentrice del fare l'Insalate di Carote, e di fare cuocere di Casci Caualli allo spedo, con prestissimo fuoco, con sopra ponerui Zuccaro, e cannella in poluere copiosamente, & la medesima fù inuentrice di fare quell'Arosto annegato, hoggidì detto, sottestato.

Calidonia Brunella fù l'inuentrice di fare il sapore di Nocelle, e di fare Baldoni, cioè Cialdoni, e Salsiccia fresca insalata, e delle Tomaselle, per le quali cose il Porco venne in gran credito, che per prima si schifaua, e stimaua poco, e crebbe in più stima ancora, quando che furno assaggiati li Salsicciotti, & le Mortadelle.

M. Apitio, fù il primo che ne insegnasse a mangiare le Angurie, cioè li Cocomeri da acqua, in questa maniera, vi faceua vn buco, e vi poneua molto Zuccaro dentro, e poi lo chiudeua, e lo faceua stare due giorni al Sole, e due notti alla Serena auanti che li mangiasse: costui fù sì goloso, che hauendo vdito dire, che nella Libia nasceuano ottime Cariche, qual è vn'herba durissima, & acuta, altro di buono non hà che la radice, subbito vi nauigò, trouando non essere come gli era stato referto, maledì la Libia e chi vi habbitaua; costui fù il primo ancora che giudicasse la lingua del Phenicopero essere di perfettissimo sapore, qual Vccello habita nelle Lagune Marittime, & è simile ad vna Cicogna, & è stato vsato bollito, & arosto, dal sopradetto Aptitio, doue che ne insegna accommodarlo con molti Aromati: di costui ne fa mentione Martiale nell'vndecimo libro de' suoi Epigrammi.

Marcello Eginnetta, fù il primo che vsasse la Satureia, detta per altro no-

nome Timbra, la qual eccita Venere, e perciò fù detta Saturea, quasi Satureia, perche li Satiri sono molto pronti alla carnal libidine, qual è fatta con Origano dentro, perche tal herba è calda, e secca, si come al suo luogo ho detto.

Aristosemo Cirineo, ritrouò quella viuanda detta Ciambuglione vsata dalli più interni Lombardi: costui fù sì studioso della gola, che la sera innacquaua le Lattughe, col vin cotto, e con acqua di Mele, accioche fussero di più delicato sapore, e più largamente crescessero.

Santra golosissimo, del quale ne scriue Martiale quando dice, *Nil est miserius, nec gulosius Santra*, fù anco l'inuentore delle rossumate, & del Brodetto, e di quella viuanda detta Cardinale, chiamata Viuaruola modernamente.

Fagone da Smirna, fù quello che ne insegnò condire li fegatelli di Porco con il sugo di Melangole agre, e con il Pepe; essendo vna volta questo ghiottone introdutto alla Tauola di Aureliano, si mangiò vn Porco saluatico intiero, e cento Pani, vn Porcello domestico, & vn Castrato, questo io non l'hò già veduto, ma lo racconta Flauio Vopisco diffusamente, e per cosa verissima l'afferma.

Camble Rè dell'Indij fù il primo che mangiasse il Lattimele, e la quagliata, & le Ricotte fresche, hora col Mele, & hora col Zuccaro: costui fù gran mangiatore, che vna notte si mangiò la sua moglie, e di questo ne fa fede Musonio Autor Greco.

Lausello Toledano, fù il primo che ritrouasse il bianco mangiare; li Greci l'addimandano Leuphagon; costui fù ottimo mariuolo, & Galba Imperatore, il suo studio, era nel mangiare, vi aggiunse l'acqua rosa, & il sale, perche si tosto che scende sù lo stomaco, non si corrompesse.

Cornelia Calandra, fù l'inuentrice de Susameli, Mostacciuoli, & Pastadelle, e per questa inuentione fù gratissima.

Agliais Tibicina fù la prima che facesse Marzapani, Galizzoni, Pignoccati, Zuccarini, & il pane pepato, ma molto differente di quello che hoggidi si vsa di fare in diuersi luoghi d'Italia.

Abrone da Narni, fù il primo che mangiasse Belicuocoli, Canestrelli, e Confortini fatti con Zuccaro, Butiro fresco, & Voua, con Cannella dentro.

Dorothea Prisca da Bergamo, fù l'inuentrice dell'Agliata, e fu la prima ancora che friggesse l'Aglio, e con l'Aceto se lo mangiasse, non fu tal inuentione biasimata, per essere l'aglio la vera triaca de Contadini, e perciò è buono a fare rilassare li Spiracoli delle vene, si come l'afferma Discoride.

Giannotto da Gorgonzuola fu il primo che mangiasse frittelle di sambuco, e di Rosmarino, qual fu poi impeso con due figliuoli al lato.

Clelia da Veruli fu la prima che ponesse il Vino cotto, in seruitio delle Viuande, la qual inuentione approuata dalli sauij Medici, & assai da tutti fu comendata, se il vero riferisce Pilandro Scrittore delli Annali.

Adriano da Corcira fu il primo che ponesse in Tauola il Mele cotto, & l'Ozimele per salsa, il quale era infame de latronecci, & in segno di ciò fu impiccato a Negroponte.

Mirtale Donna al beuere deditissima, fu la prima che cuocesse l'Voua nel fuoco, e condite con sale, e Cannella se le sorbiua; a costei se li dà parimente il vanto, che facesse la Coppetta, cioè fattrice di cose dolci, e ponesse in Tauola Pistacchi, & ne facesse delle Torte, per quelli che erano indisposti di lussuria.

Pillade da Lucca, fù il primo che mangiasse li Castagnacci, & la minestra di Sembola, cioè Sembolella, e di questo ne riportò lode.

Peruzzo Comasco, Leccardo a marauiglia, fù il primo mãgiatore di frittate rognose, le quali aguzzano l'appetito, nè meno sono punto stuccheuoli.

Farello Pedemontano, fù il primo mangiatore de Tregemnati, detti dalli Latini Bellaria, cioè di fiori d'herba di Cicuta; si componeua anticamente di Cocco, di faua, di Condrò, qual è specie d'Indiuia saluatica, di Cascio, di Mele, & di Sissamide, cioè Sissaro, qual è vn'herba veramente, e vna mescolanza molto Antica, e di herbe velenose ancora.

Crespino Falisco fù il primo che facesse la scelta di tutti li più delicati cibi che si vsauano al tempo di Eliogabolo Imperatore, al quale costui li fù longo tempo Cuoco, e per honorare vn tanto solenne Conuito, prima tolse il Pauone di Samo, l'Atagena di Frigia, delle Grue Meliche, Capretti di pelame appezzato di negro, li Scari di Siuiglia, Dattari dell'Egitto, Ghiande dell'Hiberia, erano meglio le Spagnuole, Conchiglie di Lucrino, Noci Pontiche; Pera di America, Murene di Tartaria, Schicciato di Samo, Tonni, e Conche di Lucrino, Rape di Norcia, Cascio di Luna, e Siciliano: questa lista è molto Antica, benche modernamente si vsa di Conuitare ancora da grasso, e da magro.

Astidama Milesio, fù il primo che accompagnasse l'Vua Moscatella con l'Arosto: questo è quello Astidama, che essendo chiamato ad vn Conuito da Ariobarzane Persiano, lui solo si mangiò quanto era stato apparecchiato per tutti li Conuitati.

Calandrina da Pistoia luogo di Toscana, fù l'inuentrice di ponere le Vliue in compagnia dell'Arosti, in Tauola, & anco di fare le riempiture delli Vccelli; e di mangiare le Trippe di Vitello, di Boue, e di Porco, & di Capretto, e ci poneua dentro dell'Aglio, ouero delli Porri, con di quella spetie di Pistoia, che auanza tutte le altre in bontà.

Ebuso Pirolo da Monte Alcino, fù il primo che mangiasse li funghi freschi, & insalati, con il sapore, e perche non gli nocessero, essendo freschi, vi cuoceua delle Pera saluatiche dentro, si ritrouano di più specie Funghi, ma Galeno li chiama tutti pernitiosi, e Discoride parlando delli Fnnghi, così scrisse, *Fungorum alij genere, & alij copia lædunt*.

In-

Inuentori di diuersi legumi da mangiare. Cap. VI.

CLeritia da Cremona, fù l'inuentrice di mangiare li Fagiuoli, cō il Pepe, & Aceto, con sale, & Oglio sopra, però asciutti, e non con brodo.

Clorida da Ello Bresciana, fù la prima che mangiasse, e cuocesse li Fagiuoli freschi con le scorze, aggiungendoui dell'Aglio, del Pepe, & Aceto con Petrosillo, la qual fù prima ancora che mangiasse le Roueglie, cioè li Peselli, si come lo racconta Lion bruno gramatico, nella sua Cronica.

Camena da Piperno fu l'inuentrice di mangiare il Cece, e la Cicerchia, & le Lenti, con molt'Aglio, e saluia dentro.

Camilla Anconitana, fù l'inuentrice di mangiare la Faua menata, bene ogliata, & bene impepata, e vi poneua dentro del Porro, nè la reputaua buona, se non era tanto tenera, che essa entrasse per vn buco di fiasco.

Protogene fù il primo che mangiasse Lupini, e che insegnasse à macerarli con l'acqua per indolcirli.

Lanieno fù il primo che ponesse in costume di mangiare Appio, perche prima se ne coronauano solamente le tempie quando che erano vincitori in Nemea, così referisce Plutarco nella vita di Timeleone.

Inuentori di diuersi frutti da mangiare, di Alberi, e di Terra, & di herbe diuerse. Cap. VII.

PLatone fu delli primi che ponesse in vso il mangiare in Tauola Fichi, e non ne fu men vago di quello che fusse Claudio Imperatore di mangiare il Pesce Scaro, e per questo molti Greci il chiamano Philosicon, non dico però che lui fusse il primo a mangiarlo, perche nel vero fu Habram Hebreo; li più lodati sono l'Hircani, e poi li Calcidonici, ma hà buoni Fichi l'Affrica, e Rodi; quest'albero presto si inuecchia per la breuità delle radici, & è più fecondo nelle parti inferiori che nelli Monti.

Eritio Cipriotto, fu il primo che ponesse Fichi, con Pera, e Mela, in Tauola, il qual fu huomo proteruo, e fallace, & sopra modo bugiardo.

Demetrio Salamino fu il primo che mangiasse Cedri, il legno de' quali mai è infettato da tarme, e l'oglio del Cedro conserua diuerse cose da putrefattione, e li più lodati sono in Creta, Affrica, & Siria.

Calistonio Trombetta fu il primo che mai mangiasse Ceragie, & Locullo fu il primo che ce le portasse da Ponto; quest'Albero si rallegra a stare nelli Monti acquosi, nè mai si è potuto per diligenza che già vi si vsasse di piantarlo in Egitto, che frutto facesse.

Carillo da Andrinopoli, fu il primo che mangiasse Prune; ve ne sono di più sorti, ma le più lodate sono le Damascene, il qual Albero, non è niente amico delli Monti, ma di buoni, e ben coltiuati piani.

Caustio da Cotroni, fu il primo che mangiasse More gelsi; quest'albero

è l'vl-

è l'vltimo fra tutti che fiorisca, perche egli suole aspettare, che sia ben passato il freddo, e perciò li Poeti lo chiamano Albero prudentissimo: li suoi frutti erano bianchi, ma douentorno rossi dal sangue di Piramo, e di Tisbe, qual ama di habitare nelli Monti, e si inuecchia tardi.

Gadoletto Cipriotto, fu il primo che mangiasse Corniali, quest'Albero ha li rami duri, e rigidi come il corno, e perciò se ne fanno Aste per dardi ottime.

Alonseco di Medina fu il primo che mangiasse Vliue: a quest'albero non li cadono mai le frondi, & è consacrato a Minerua: se ne soleuano già coronare le turme delli Caualliери: cresce tardamente, e si fà sterile per il morso Caprino, qual dura cento Anni.

Ortando Chiozzotto, fu il primo che mangiasse Poponi, qual li mangiaua con sale, e con perfetto Cascio, e poi vi beueua appresso della Maluagia garba: costui si morì per il superfluo mangiare.

Aristogene Thasio, Medico di Antigonore di Macedonia, fù il primo che ponesse in Tauola l'Vliue schiacciate, e li Cappari, & li mangiaua con l'ossimele, & il sapero aperitiuo, qual è gioueuole alla milza.

Alconcio Medico di piaghe, qual fu già condennato da Claudio di cento sestertij, e confinato in Francia, fu il primo che ponesse Aranci, e limoni in Tauola, e li premeua del succhio, e ne bagnaua le viuande, ma li premeua negligentemente.

Agatone Soriano, fu il primo che mangiasse Pera: costui fu chiamato sotto questo nome Pero, dalla figura Piramide, la quale pare d'immitare, e li più lodati erano quelli di campagna, & li Falerni: quest'albero perde presto il frutto, e campa poco.

Vedio Pollio fu il primo che accompagnasse il Cascio con le frutte in Tauola: costui era così vago delle cose delicate, che gettaua li seruitori nelle Pescine, accioche li Pesci douentassero di più grato sapore, mangiando le carni humane di sapor dolcissimo.

Dellio Corsuotto, fù il primo che mangiasse mai Castagne, e bollite, & Arostite, Vergilio le chiama Hirsute, quando dice, *stant, & iuniperi, & Castanea hirsuta.*

Cleope da Venafro, fu il primo che cucinasse Carcioffali nel brodo grasso; fu anco il primo che li friggesse col grasso di Porco, ponendoui Pepe, sale, & Aceto: Galeno li chiama Cinnara, e si marauiglia come siano saliti a tanta reputatione, generando humori adusti, ma concede però che confortino lo stomaco.

Protisilao Macedonico, fù il primo che mangiasse Cardi: crescono marauigliosamente in Cartagene, & in Cordua, fanno parere buono il vino, la radice è buona per generare maschi, vogliano il sale, & il Pepe, ma gli Antichi li mangiauano col Mele, e con l'Aceto.

Asclepiade Frusiense, famigliare di Gn. Pompeio, & Medico sì eccellente, che puotè resuscitare li morti: fù il primo che introdusse il mangiare

re Sparagi, sì in Mineſtra, come in Inſalata ancora; fu il primo queſto Medico, che ſi immaginaſſe ſol con il Vino variamente dato, poteſſe riſanare qualunque infermo, e poſe in vſo ancora coſtui li bagni di Acqua dolce, & li letti ſoſpeſi per poter meglio procacciare alli infermi il ſonno.

Ceſariſco di Puglia fu il primo che mangiaſſe mai Mandole: in queſt'Albero, per quanto fauoleggiano i Poeti, fu tramutata Pallade, la qual'è la prima pianta che fioriſca, & auanti la maturità facilmente perde il frutto.

Clenandro da Negroponte fu il primo che mangiaſſe li Pignuoli freſchi: queſt'Albero non fioriſce mai, nè meno li cadono le frondi, e ſe alcuno li leua la cima douenta ſterile, nè per queſto muore; e quando che è tagliato, non ſi rimette mai più, nè mai più germina, e perciò Creſo appreſſo di Erodoto minaccia che egli diſtruggerebbe li Lampeſceni, come ſi diſtrugge il Pino.

Prudentio Rodiotto fu il primo che mangiaſſe Neſpole, le foglie di queſt'Albero prima che caſchino ſi fanno roſſe, & ha molte radici ineſtirpabili: non fu queſto frutto in Italia al tempo di Catone, il qual ſuole eſſere infettato di molti vermicelli roſſi, e peloſi: li Noccioli delle Neſpole ſpoluerizzati, e beuuti in vino bianco, doppo cotti con le radici di Petroſello, cacciano le pietre delle reni.

Carbonchio Epirota, fu il primo che mangiaſſe Noci freſche, le quali ſono di tal natura, che ſi ingraſſano per la vecchiezza; e l'albero ha natural diſcordia con la Quercia, & la loro ſcorza è buona da tingere le lane, e la ſua ombra è nemica alli ſeminati, & induce dolori nelli noſtri capi.

Clodio Albino fu il primo che mangiaſſe Tartuffoli, quali cuoceua ſotto le bragie, e poi li lauaua con il vino odorifero, e con oglio perfetto, ſale, pepe, e ſugo di melangole li godeua.

Antonio da Cotrone fu il primo che mangiaſſe in Italia Perſiche, le quali traggono il nome da Perſia: queſt'Albero non fà fiori, nè alcun frutto in Rodi, doue che ſi dice, che è ſtato portato in Italia per auuelenarci, ma la benignità del Cielo Italiano, ſpenſe l'innota ſua malitia; ſono alcuni che raſſomigliano gli huomini luſingheuoli, che ſiano di peggior fatti che del Perſico, perche è dolce di fuori, & amaro di dentro.

Carmandro Affricano, fu il primo che mangiaſſe Dattari; queſt'Albero in Europa è ſterile, & in Iſpagna fà il frutto, ma di niſſuna ſoauità, il qual'Albero hà l'vno, e l'altro ſeſſo, nè mai gli caſcano le foglie.

Pollidonio da Macerata fu quello che trouò il mangiare delle Melagranate doppo il paſto, forſe per conſiglio di Cornelio Celſo, perche in vero non laſſano corrompere il cibo sù lo ſtomaco, & hanno preſo il nome dal gran numero delli grani, e non da Granata Regno in Iſpagna.

Li Archadij furno li primi che mangiaſſero le Ghiande, quali in Iſpagna vi ſono del guſto proprio delle Caſtagne.

Ol-

Oldrico da Sciafusa, fu il primo che mangiasse Raffano puro, non dico la Raphanea sopradetta, & Androcida, ne faceua mangiare, per riparare all'imbriachezza: Plinio scriue, che in Alemagna vi crescano alla misura di vn fanciullo, la qual radice guasta li denti, benche gli Antichi credettero che essa fusse contra veleno.

Aliprando da Sigillo, fu il primo che cuocesse Cipolle, & Scalogne, & che ne facesse Insalata: costui era Mercante ricchissimo.

Anaxilao Filosofo, fu il primo che mangiasse l'Aglio crudo, Galeno lo chiama, triaca rusticorum, & gioua alle compleffioni frigide, & alla tosse vecchia; Oratio ne disse molto male, così scriuendo,

Edat Cicutis Allium nocentius, o dura messorum ilia.
Quid hoc veni, seuit in precordijs?

Acrone Agrigentino Medico, fu il primo che mangiasse il porro cotto sotto le bragie, del qual cibo ne fu già tanto vago Nerone, che nessuno più vago essere ne puote: costui fu Filosofo in Atene longamente insieme con Empedocle, e fu più antico di Hippocrate.

Aristogene Medico che fu già seruo di Chrisippo Filosofo, fu il primo che mangiasse le Molegnane, cioè Marignani fritti con l'Aglio, e col Petrosello: costui hebbe gran reputatione, per la mirabil cura che lui fece ad Antigono, & in poco tempo si fece ricchissimo.

Marullo Egittio fu il primo che mangiasse Zucche, ve ne sono di più sorti, benche di vna spetie sola, ma le longhe sono più grate sù per le Mense, Chrisippo Medico le dannaua, generano però buon'humore, e giouano alle febri colleriche, secondo il parere di Auicenna, ma auuertino le donne quando che haueranno il flusso mestruale, di non andare à doue siano piantate.

Coccolina da Lucca fu l'inuentrice di far composta di Rape, di Carote, di Zucche, e di Poponi, ma fu quella ancora, che pose prima il finocchio, le Persiche, la Bassigia, e li Cocomeri nell'aceto.

Creusa da Megara molto la commendò Pittagora, fu la prima che vsasse l'Aniso nelli condimenti delle Viuande, il quale toglie li insogni, se detto seme sarà sospeso al Capezzale.

Bacchio da Corinto fu il primo che vsasse nelle Viuande l'Aneto, & se il vero dice Auicenna, il suo seme è gioueuole alli dolori, bollito, e l'herba ancora, & il suo odorato raffrena li singhiozzi.

Agusto per consiglio di Antonio Musa suo Medico, fu il primo che mangiasse delle lattughe; soleuano gli antichi Romani mangiarle il doppo pasto, e questo credo per dormire più bene; laonde Martiale scrisse, così dicendo,

Claudere quæ cœnas lactuca solebat Auorum,
Dic mihi cur nostras incboat illa dapes.

Susanna Melina fu la prima che mangiasse Porcellana, persuasa di raffreddare, rispetto alla lussuria, poiche tal herba è fredda in terzo gra-

grado, come al suo luogo ho detto.

Giulia fu la prima che ponesse in vso l'Enola specialmente, la Campagna a doue si ritroua tal'herba, qual è tenuta la megliore, se bene che di sua natura sia nemica allo stomaco, ma mescolata con cose dolci li diuiene amicissima; doue che spesso di questa si fa vino di Enola in Alemagna, & nella Valtolina; dice Plinio che Liuia Agusta vsaua l'Enola continouamente ne' cibi, ma non già sola, perche nuoce allo stomaco come sopra ho detto, ma con cose dolci accompagnata: gioua al morso de' serpenti, & il suo sugo ha singolar virtù di ammazzare li vermi, & li fa vscire del corpo.

Achille Troiano, fu il primo che mangiasse quell'herba detta Eringon di Troia, di Puglia, qual è vn'herba mordace, & ha di buono la radice solamente, la qual prouoca la lussuria, e si mangia con Cinamomo, e col Pepe e Garofano, e sale, e così le foglie giouanette ancora, & beuuta con vino detta radice gioua mirabilmente al male di fegato, & alli morsi di cani rabbiosi, secondo che dice il Mattiuolo.

Inuentori di confettare diuersi frutti, e di fare Conserue. Cap. VII.

EBosio fu il primo che mangiasse Zuccaro, ma alcuni vogliano che il Zuccaro non fusse conosciuto dalli Antichi, ma solamente il Mele, quale vsauano, si come si vede nelle loro compositioni, che non fanno mentione alcuna di Zuccaro; Non era altro il Zuccaro delli Antichi, che la parte più sottile che era nel midollo delle canne, vscitone fuori per li porri di quelle, condensato, e secco dal Sole, si come si condensa da noi per arte di fuoco.

Caligola, il quale consumò quasi tutto il tesoro che li lasò Tiberio, in fare sontosue cene, e Banchetti, fu il primo che formasse di Zuccaro, Pesci, Funghi, Castagne, Torte, & altre cose, le quali vsano al presente in Napoli, madre delle delitie.

Alessandra da Cariuola, fu la prima che facesse le Conserue rosate, e le schiacciate di Mandole, e che confettasse li Zenzouini.

Curio Tripaldino, fu il primo che inuentò di confettare Persiche, e Pignuoli: costui fu huomo infame di ladronecci, e di sporchissima lussuria.

P. Gullonio, fu il primo che confettasse li Cotogni, e vi ponesse il Muschio; costui fu notato da Oratio per la sua gola, e da Lucullo, di molte cose da Tertulliano biasimate, quali furno il sontuoso viuere di Gallonio, la gola di Apitio, il giuoco di Curio, e l'imbriachezza d'Antonio; e non doppo molto tempo vn suo nepote ritrouò di fare il gelo, e di confettare li pezzi intieri di Cotogni, le quali cose a nostri tempi vsano in diuersi luoghi d'Italia, ma in Ispagna, in particolare in Portugallo, e Valenza tengano il primo luogo.

Cleonimo da Spelle, fu il primo che confettasse le Zucche, & le Lattu-

tughe, e li Cedri, costui fu di santissima vita.

Giosippo Perla fu il primo che confettasse le Pera Moscatelle, le Nespole, le Lattughe, & le radici di Buglossa.

Lelia Romana, fu la prima che confettasse le Noci fresche, & condita con Mele, gioua alle reni fredde, le Noci si chiamano da Latini Juglandes, che vuol dire Ghiande di Gioue, perche nelli primi tempi del Mondo, gli huomini erano vsi al comun cibo delle Ghiande, e doppoi ritrouando le Noci più grate al gusto, le chiamorno per eccellenza Ghiande di Gioue.

Cassandra da Ferrara, fu la prima che confettasse le Nespole, Discoride pone due specie di Nespole, vna chiamata Aronia, la quale ha dentro di sè trè ossi, & è grata al gusto, e dalli Arabi è chiamata, Zaror, e da noi Azzaruole, & l'altra specie sono le comuni dette Nespole, più atte per Medicina che per cibo, & l'vna, & l'altra sorte si condiscono con Zuccaro, e se ne fa Conserua, come al suo luogo ho detto.

Filippello spetiale, è stato il primo che habbia confettate le Vliue, in Sicilia.

Acchille Alessandrino spetiale, fu il primo che confettasse le Pera di diuerse sorti.

Leuiniano da Tolentino, fu il primo che confettasse il seme di Poponi, e l'Aniso, & il finocchio; fu costui huomo fraudolente più di ogni altro di sua età.

Landuccio Fiorentino, fu il primo che mangiasse Aranci, Limoni, & Pome di Adamo confettate.

Agrane Medico, fu il primo che portasse in Tauola Curiandoli confetti, per reprimere li fumi, che per il cibo sogliono venire al celebro; costui fu quello che risanò Atene dalla Peste, con fare accendere di molti fuochi.

Inuentori di fare diuerse sorti di Pane da mangiare. Cap. VIII.

LI Romani Antichi si ciborno di Farro, e Polenta di grano spogliato trecento Anni, secondo che scriue Plinio, *Populum Romanum, Farre tantum, & frumento CCC. Annis vsum Verius tradit.*

Si trouano fino al dì d'hoggi appresso di alcune nationi, vn Pane, il quale gli Antichi chiamauano Artolagano, qual si faceua di Sembola cotta nell'Oglio, e vi aggiungeuano vn poco di vino, con Pepe, ouero ci poneuano vn poco di grasso, del quale ne fu inuentore Statiano Nocera, huomo molto bellicoso.

L'Indiani Occidentali dicono che Caribe loro Profeta, li mostrò l'vso della Radice Hetic, & il modo di coltiuarla, della quale ne faceuano Pane.

Nell'Egitto faceuano vn Pane di vn certo frutto del Lotto chiamato l'Ottomera, il qual frutto è come il Miglio, si come dice Plinio, *est & Lottomera, quæ fit, ex loto sata, ex cuius semine simili Milio fiunt Panis*

in Egipto, è particolarmente dalli Pastori, quali lo faceuano con acqua, ouero con latte, ma difficilmente lo digeriuano.

Si vsaua appresso di alcuni Populi, particolarmente in Puglia, vna sorte di Pane detto Colifio, cioè Pane cenericio, fatto in stiacciate, e cotto sotto le Ceneri, del quale ne fa mentione Plauto quando dice, *Colaphia mihi nè incocta dentis*, si stima che di tal Pane, ne fusse inuentore Perna Sabino, Hoste cortesissimo.

Nell'Isola Tarennate vi è vn'Albero che fa vn cappuccio nelle sue estremità, nel cui midollo si ritroua vna farina, della quale ne fanno Pane, si come dice il Clusio, qual è insipido, ma mangiato con Zuccaro, Pepe, e Cinamomo, che da alcuni è desiderato, il primo che portò questo Pane, fu Francesco Deachè nel tempo delle gran carestie.

Nell'Islandia, & altri paesi Settentrionali fanno del Pane di Pesci, si come dice Plinio, & anco nell'Indie Orientali; *Oritas ab Indis arbis fluuius disterminat, hÿ nullum alium cibum nouere, quam Piscium quos vnguibus dissectos sole torrent, atque ita Panem, exÿs faciunt*, si come lo riferisce Clitarco ancora.

Si vsauano da molti populi vna sorte di schiacciate dette Elaffi, fatte di Sessamo; questo è vna sorte di formento Indiano, si come dice Plinio, *Aestiua furmenta diximus sessamen, Milium, & Panicum, sessama ab Indis venit*, quali faceuano con fior di farina, & ne fu inuentore Pietro di Capua; al medesimo se li attribuisce molte altre foggie di fogaccie, particolarmente le Montiane, quali erano composte di fior di farina, di Cascio, e di Vino, vsate modernamente dalli Contadini di Castiglione del Lago di Perugia, ma vi pongano di più Noci dentro.

Il Pane Siligeneo, il Bronfelsio, col Cornario, dicono esser fatto di segala, ma Plinio con molti altri non l'affermano, & alcuni altri dicono che detto Pane era fatto di vna spetie di grano chiamato Robus, qual così chiama la Siligene il Columella, ma la maggior parte di buoni Autori affermano, che fusse quello fatto del più eletto formento, che in quei tempi si ritrouasse in Italia, & anco della più pura parte della farina passata per il più denso tamiso, ouero settaccio, che ritrouare si potesse, perche silgo significa la midolla del formento, si come l'afferma Galeno nel primo *alimentorum*, quando dice, *At vero purissimus Panis apud Romanos dicitur siligineus*, & anco l'afferma Iuuenale nella quinta Satire *sed tener, & niueus mollique siligene*.

Nella prima età, detta l'età dell'oro, viueuano di Ghiande, e delle frondi se ne coronauano le tempie; Cerere poi degna d'eterno honore ritrouò il formento, e ci insegnò a fare il Pane, già si visse longo tempo in Italia di Polte, si come in Grecia di Polenta si viueua, e così fu incognita la Polenta in Italia, si come la Polte in Grecia; Ennio nobil Poeta descriuendo vna gran fame disse, che li Padri toglieuano di bocca alli figliuoli l'ossa, e non fa mentione alcuna di Pane, e perciò noi habbiamo vna grande obli-

gatione a Cerere, & non minore à Carmelia, la quale vi aggiunse il grano, accioche facesse li Corpi più robusti, e ci porgesse più saluteuole nutrimento; Già si faceua il pane à quella foggia, che hora si fanno li Casci Caualli, e poi si ridusse in forma di schiacciata, e finalmente se li è data la forma di figura sferica: Papirio Egittio ci insegnò di mescolarui l'Anici, & il Butiro dentro, per renderlo più saporito, e si stette molto tempo senza Pistori, cioè senza Fornari, perche il fare del Pane, era solamente opera di Donne, & li Pistori erano così chiamati per il pestare, nel far della pasta.

Inuentori di diuersi Vini, dalli Antichi ritrouati in diuersi luoghi Cap. IX.

HOra si tratterà dell'inuentori di diuersi Vini, & altre diuerse beuande, che Anticamente vsauano, & incominciaremo dalla Tornaccia, cioè Vernaccia di Celatica, e da quella di Calciano, le quali vengano di loro origine dall'Antico Falerino, de' quali Vini parlandone gli Scrittori delle cose naturali dicono non essere sani, e massime essendo molto vecchi, ouero molto nuoui, ma deueno essere di mezzana età, li megliori; Crispo Fabiano fu quello che ne portò l'insito in Lombardia; ma si vanno variando la bontà delli Vini, per la varietà delli terreni, & anco dell'aspetto del Cielo, si come per esperienza chiaramente si vede.

Li Vini di Valtelina, di Chiauenna, & di Piuri, dico quelli che si chiamano di Ronco, traggono loro origene da quel vino detto puccino, per il quale diceua Liuia Agusta esser peruenuta beuendone all'età di settantadue Anni, Piro di Ponte ne fu il traportatore.

Li Vini del Lago di Como, e di Trezzo, sono discesi dal Vino detto Settino, il quale Augusto preferì a tutti li altri, & l'essaltò con marauigliose lodi: Scipione Bruno lo traportò, & ne fu premiato, e lodato assai.

Li Razzesi amabili, e Moscatelli di Taggia, sono di schiatta del Cecubo loco di Grecia, reputato generosissimo, perche al Sole si accendeua con la fiamma, se il vero affermò Plinio.

Li Trebiani di Modona, e di Toscana sono discesi dal Gaurano, & Filippo Fusello fu il traportatore.

Li Vini del Monferato, sono delle viti del Vino detto Faustiano, in quel paese le portò Lucio Trotellio, huomo virile, e gran beuitore.

Li Vini da Drò, & da Tremenne, discendono dalli Vini Massi, e li portò in quei paesi Carbonio Trentino strenuo beuitore.

Li Vini Salerni, & san Seuerini erano Vini detti Galeni, benche hora siano megliori di prima, rispetto alle sopradette ragioni del buon terreno, e di megliore Aria.

Il Vino Corso, venne da Velletri, e da Piperno, questi Vini erano in gran prezzo, ma hora non tanto, se bene che in quell'Isola habbia di gran longa megliorato, rispetto al buon terreno.

Il Vino Briancesco è deriuato dal Signino, poiche hauendo mutato paese, habbia mutato natura ancora, perche Signino era austero, qual era atto a restringere il ventre, Fabio Porcino lo portò in quei paesi, & n'hebbe gran mercede.

Il Vino Cesennatico, procede dal Casentino, qual è molto sano: soleua dire Tiberio Cesare, che tutti li Medici haueano consentito di darli la palma, per essere sano.

Li Vini Frullani procedono da Mamertini, quali furno celebrati da Giulio Cesare Imperatore, si come appare nelle sue Epistole.

Li Vini Vicentini, sono deriuati dal Taurominitano, ma hanno molto tralignato dalli suoi progenitori, rispetto alle Nebbie, & alli terreni, Dalidoda Tiano fu l'inuentore.

Li Vini Berzamini che nascono nel Padouano, parte discendono da quelli Vini che gia furno detti pretutij, e parte dalli Anconitani, delli quali parlò Plinio honoratamente.

Li Vini di san Colombano, & da Cesezzo, sono di razza di Vino Palmesio, & Mecentiano Pirro ne andò longamente altiero, per hauerlo traportato.

Li Vini di Rieti, li quali sono da Vergilio preferiti a tutti, eccetto che al Falernitano, altri vogliano che siano li Vini Latinensij, & altri grauicani, & altri stoniensij, perche molti hanno tralignato di bontà, si come molti hanno malignato, tramutandosi da luogo a luogo, non si sà a chi di questi si debba dare la palma, benche si sia dato l'honore, a Lentidio Pontano, qual ne fu il trasportatore.

Li Vini di Orliens in lingua d'ocha, sono discesi dal Certano, del quale si fa mentione appresso di Plinio, e lo repone trà li Vini lodati, vn Parigino cortigiano del Rè di Francia, fu l'inuentore di trasportare il germe.

Li Vini di Spagna, per la maggior parte nascono dalli Vini di Luna a' quali la Toscana già dette la palma, e questi sono diuenuti megliori, che non erano li loro predecessori.

Li Vini di Beona nacquero da quelli di Spagna, & vn certo Scrittore molto curioso dice che li trasportò vn Scozzese soldato, & eccellente beuitore.

Li Vini di Vngaria hebbero l'origene da Tarentini, mercè di Vngrado Mercante lealissimo, che gli condusse in quelli paesi, non senza gran remuneratione.

Li Vini di Bauiera hebbero origene dalli Valentiani, benche alcuni affermano essere discesi dalli Vini che nascono in Cosenza, & questi l'hebbero per opera di Claudio Alemano.

Le Viti longo il Lago di Zurigo in molta quantità piantate, furno tolte in Lucania, da vn certo Oldorico eccellente beuitore.

Le Viti che fanno la Maluagia in Raguza, sono state portate da Candia, da vn Basciano Macedonico.

Le

Le Viti del Greco di somma vennero dall'Isole di Scio, là di doue ne viene il Mastico ancora, qual vi fu portato da Papinio Successano.

Li Vini di Coreggio, sono figliuoli delli Vini di Lesbo, e di tal tralatione si dà la lode a Palmerio Anginolo.

Li Vini della Valle di Elsa, discendono dalli Vini, che a Tempsara felicemente già nasceuano, & Nello Cresporio ne fu l'inuentore.

Li Vini della Lunigiana, sono nati dalli Vini detti Turini, per l'industria di Belloccio huomo facetissimo.

Li Vini Pisani, secondo l'opinione di alcuni, sono discesi dalli Vini di Fiesole.

Le Viti Spoletine vengano da quelle di Trezenio, quali erano sterili, ma per la benignità del Cielo Italiano, diuennero buone.

Le Viti Mirandolane furno tolte da Sempronio Megillo in la Canea già detta Cidonia, luogo di Candia, le quali hanno perduto gran parte del primiero vigore.

Del Vino di Poma ne fu inuentore, si come credo Publio Negro.

Del Vino detto Omfaccio, Nicandro da Bernia ne fu l'inuentore, qual si faceua di Lambrusca, qual è addimandato da Greci Enantino.

Il Vino Lucchese, particolarmente quello che si fa a Vorno, a Forci, a san Gennaro, & Aquilea, a san Quirico, Loppeglia, a san Pancratio, Marlia, & a Saltocchio, è disceso da quel nobil Vino detto Tasio, & Pompeo Nuntio ne fu il trasportatore.

Il Vino di Genoua, fu portato da vltra Mare, & da quel Vino già procede che fu detto Arsio.

Il Vino di Lolana, nasce da quel Vino detto Naspercenite, molto comendato, da Appollodoro Medico, in quel suo volume, nel quale scriue a Tolomeo, di qual sorte Vino egli douesse beuere, & è opinione di alcuni, che li Vini Italiani all'hora non fussero noti, si tiene Autore Lelio Capitone.

Il Vino Casentino discende dal Vino detto Messogite, il quale già soleua indurre dolori di testa a chi ne beueua.

Dall'Efeso, & dall'Apameno, deriuano li Vini della Marema di Siena, per opera di Eorofilo nobile Caualliero.

Dal Vino detto Protagio comendato molto dalla scuola di Asclepiade, nacque il Moscatello di Galbata, luogo nelli Monti di Brianza.

Inuentori di diuerse beuande Anticamente ritrouate. Cap. X.

Vino fatto col calamo arromatico, del quale se ne fa memoria nella Commedia di Plauto, detta Persa, l'inuentore fu Spurio Carbone.

Vino fatto con la saluia, per confortare lo stomaco, & li nerui, fu inuentore Teofano Medico da Megara.

Vi-

Vino che si fa con il Rosmarino, fu l'inuentore Teofilo da Egina, Medico, non men dotto che prudente.

Vino che si fa con l'Enola come vsano in Alemagna, per riscaldare li stomachi freddi, fu l'inuentore Archigene Cipriotto Medico esperto.

Vino fatto con l'Assentio, qual è vtilissimo, per certo, ne fu l'inuentore Ruffo da Salamina Medico molto acuto.

Vino fatto con la Pece, si chiama dalli Latini *Vinum piccatum*, si crede essere stato il sopradetto Medico Ruffo, qual è di molta sperienza, detto inuentore.

Vino fatto con le rose, del quale si fa memoria appresso di Plinio, si crede, che l'inuentore sia stato Honocrito Corsuotto, Medico Eccellentissimo.

Di ponere l'acqua Marina nel Vino, l'inuentore fu Erasistrato, huomo molto dotto.

Pisone da Reggio, fu l'inuentore di fare la Raspia.

Clenardo da Pola è stato il primo di fare la Posca, hoggi detto picciuolo, ouero Acquato.

Godinzo Bresciano, fu l'inuentore di dare il Moscatello, al Vino.

Gotrifredo da Monlione, fu l'inuentore di fare l'Hippocrasso fatto con Arromati.

Polidamasso da Spello, è stato l'inuẽtore di fare il Vino, cõ li Prugnuoli.

Del Vino fatto con il sacco, ne fu inuentore Cosimo dalla Mirandola.

Del Vino di Melagranate si tiene che fusse l'Autore Filisto, Medico Rodiotto.

Dell'Acquaruolo, cioè fatto con acqua, si tiene per Autore Nonnio da Moncia.

Delle Ceruose, quali hoggidì vsano in alcune parti di Francia, Alemagna, Inghilterra, & altri paesi, si tiene che fusse l'Autore vn Maestro Placido da Villa Lituano, huomo nemico mortale dell'Acqua, & suisceratо del Vino.

Del beuere vn sorso di acqua fresca doppo il pasto, fu conseglio di Celso, benche alcuni siano di stomaco freddo, e debole, ne hanno sentito grande vtilità.

Domitiano Brunello fu inuentore di quella beuanda detta dalli Populi di Traccia, Anitta, la quale si soleua beuere con gli occhi chiusi: di questa ne fa mentione Horatio nel primo libro delli suoi versi.

Timoteo Cogellito fu inuentore di quella beuanda detta Ozibalma, la quale si faceua di sale, & di aceto fresco, per andare nelli luoghi sospetti delli fiati serpentini.

Girolamo Medico Rodiotto fu inuentore di quella beuanda detta Ouizzaccara, fatta di zuccaro, & aceto per rinfrescare li nostri corpi.

Bestonio Hidrontino fu l'inuentore di quella beuanda detta Pirattio,

per-

perche si faceua di Pera, e si beueua in luogo di Vino, ma per gli stomachi mal conditionati, si come alcuni buoni Autori dicono, *non Piratum*, ma per l'auuenire si beua Vino puro, perche gli Antichi l'vsorno per beuere, e per nutrire ancora.

Calimeno Pendonio fù l'inuentore del Zitho, che si fa in Egitto, & del medesimo inuentore è la Bua, beuanda da fanciulli, della quale Catone ne fa grata memoria nelli suoi scritti: Il medesimo fu inuentore della Celia, & della Cerea, che si fà in Ispagna, & della Ceruisca Gallicana, la quale se non si adacqua imbriaca come fa il Vino, quali beuande modernamente dette Birra.

Hippocrate da Coo Medico Eccellentissimo fu l'inuentore della Titisana, la qual si fà d'Orzo, della quale ne fa mentione Martiale nel duodecimo.

Gregorio Boccalino Dalmatino, dall'Isola di mezzo fu l'inuentore della beuanda detta Sabaia, la qual si fà d'Orzo, & di Formento, benche tal beuanda sia vsata più dalli poueri, che dalli ricchi.

I L F I N E.

R E G I S T R O.

a b c d e

A B C D E F G H I K L M N O P Q R S T V X Y Z.

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr Sſ Tt Vu Xx Yy Zz.

Aaa Bbb Ccc Ddd Eee Fff Ggg Hhh Iii Kkk Lll Mmm.

Tutti sono fogli intieri.

DISCORSO D' ANTONIO FRVGOLI LVCCHESE,

SOPRA L'OFFICIO DEL TRINCIANTE, con molti auuertimenti circa à detto officio.

Nel quale si tratta del vero, e facile modo di trinciare diuerse robbe mangiatiue, tanto da grasso, quanto da magro.

Con il modo, & ordine per fare vn' Alloggio à qualsiuoglia gran Prencipe, ò Signore, & ancora il modo di tirare per ordine tutte le liste che bisogneranno per detto Alloggio.

Con vna Lista all' Alemana, & vna alla Pollacca seruite, con alcune Viuande secondo l'vso di detti Paesi.

LIBRO OTTAVO.



IN ROMA, Appresso Francesco Caualli. 1638.

Con licenza de' Superiori.

Imprimatur, si videbitur Reuerendiſs. P. Mag. Sac. Pal. Apoſt.

A. Epiſc. Torniellus Viceſg.

IO Iacomo Lupi Romano Maeſtro di Sala dell'Eminentiſſimo Sig. Cardinale Borgia, per commiſſione ſpeciale del Reuerendiſſimo Padre Maeſtro del Sacro Palazzo Apoſtolico F. Nicolò Ricardi dell'Ordine de'Predicatori ho diligentemente reuiſto il libro ottauo, detto Diſcorſo del Sig. Antonio Frugoli Luccheſe, ſopra l'officio del Trinciante, quale non contenendo coſe repugnanti alla noſtra ſanta fede, ne a'boni coſtumi, anzi materia nel ſuo genere molto vtile, e profitteuole à conſimili Profeſſori, lo giudico degno della ſtampa, acciò ſi come il Diſcorſo è ſingolare, coſi il beneficio reſti commune. In fede diche ho fatto la preſente approbatione di mia propria mano queſto dì 10. Marzo 1635.

Iacomo Lupi mano propria.

IO Siluio Antonino da Mont'Albotto Trinciante dell'Eminentiſſimo Sig. Cardinale Antonio Barberino, per ordine, & commiſſione del Reuerendiſſimo Padre Maeſtro del Sacro Palazzo Apaſtolico F. Nicolò Riccardi dell'ordine de' Predicatori, hò diligentemente riueduto il Libro ottauo, detto, Diſcorſo del Sig. Antonio Frugoli Luccheſe ſopra l'officio del Trinciante, il quale in ſuo genere lo giudico degno di ſtampa, poiche non contiene ſe non materia molto vtile e profitteuole a chiunque ſi dilettarà di tal profeſſione, e per fede hò fatta la preſente approbatione di mia propria mano. In Roma queſto di 20. di Marzo 1638.

Io Siluio Antonini mano propria.

Imprimatur.

Fr. Hyacinthus Lupus Mag. & Soc. Reuerendiſs. P. Mag. Sac. Pal. Apoſt. F. Nicolai Riccardij Ord. Præd.

ALL' EMIN.^MO ET REVER.^MO SIG.

PRENCIPE

IL SIGNOR

CARD. D'HARACH

ARCIVESCOVO DI PRAGA.



IA' ho mandato alle ſtampe, la mia Pratica di Scalcaria, la quale è ſtata honorata dalla protettione di V. E. & aiutata dallo ſplendore di quella, potrà ſtare al paragone d'ogn'altro che in tal profeſsione habbia ſcritto; e perche ella reſti più compita l'ho voluta accompagnare con queſto Diſcorſo ſopra l'officio del Trinciante, fatto da me con qualche ſperienza, e pratica, con tutto che non ſia la mia particolare profeſsione, potrà forſe anco queſto ſtare al paragone; doue che nel mandarlo in luce, di nuouo riceuerò per gratia ſingolare da V. E. che queſto ancora reſti appoggiato alla ſua protettione, con la quale egli ſi poſſa difendere dal berſaglio delle cenſure; e per non potere rendere quelle gratie che douerei a V. E. tacerò riuerente, ſup-

plicandola ſolo ad accettare queſto picciol dono; ſecondo parto del mio debole ingegno, per il molto che le deuo; perche l'affetto è grande, benche le forze deboli; reſtami ſolo di pregarle da ſua Diuina Maeſtà, per ogni ſua maggiore eſſaltatione, facendole humiliſsima riuerenza. Di Roma li 3. Aprile 1638.

Di V. Eminenza Reuerendiſs.

Humiliſs. e deuotiſs ſeruitore

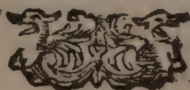
Antonio Frugoli.

Ad Eũdem Eminentiſs. & Reuerendiſs. D. Principem
CARD. ERNESTVM ADALBERTVM
PRAGÆ ARCHIEPISCOPVM.

MAgnis magna dari, non ſemper gloria maior
Exigit, & magnos munera parua decent.
Hoc cæleſte quidem facili quod Principe lucet,
Ingenium & probitas, omnibus æqua facit,
Quid Phœbo ſublime magis, quid maius Olympo,
Magnus vterque, tamen parua fouere ſolet,
Fæcundat dum terra Auri Argentique talentis
Roſtra acuit culici, terga quæ pingit acù,
Dum ſolido Pelagi Conchylia rore maritat,
Tendere nec cochleæ cornua longa negat,
Si neque dum meritis, & honore ac ſtemmate fulges
Erneſtæ hæc, vereor, ſpernere noſtra velis,
Magnus es, & facilis, pietas tua cauſa puſillus
Parua dat, at facere hæc grandia, parua tuum eſt.

Alli

ALLI BENIGNI LETTORI.





AVENDO mandato alla Stampa la mia Pratica di Scalcaria ſenza il Trinciante, con tutto che ella ſia copioſa, e di molta ſperienza, non mi pareua però compita l'opera, ancorche gli haueſſi dato per giunta gl'Inuentori delle Viuande, libretto molto curioſo, ma perche detta opera ſia più perfetta l'hò voluta accompagnare con queſto Diſcorſo, fatto da me ſopra l'officio del Trinciante, il quale credo che ſarà profitteuole per quelli che haueranno guſto di tal virtù, poiche non contiene ſe non coſe da me più volte ſperimentate, & ſe bene non è mia particolare profeſſione, nientedimeno allo Scalco ſi appartiene di ſapere trinciare ancora, ſi come al Trinciante d'intenderſi di ſcalcheria; perche queſti due officij hanno frà di loro grande vnione, ſi che ſe lo Scalco dà ordine alle Viuande, & le ſerue, biſogna ancora che egli le ſappia partire, e trinciare, & il Trinciante le ſerue, & le trincia in diuerſe parti alla Menſa, e perciò con vn poco di pratica nell'officio ſuo egli ſi farà buono Scalco, perche ogni giorno trincia & ſerue queſta e quell'altra Viuanda, e così verrà in cognitione delle compoſitioni di quelle ancora; di modo che queſti due officij, come ſopra hò detto ſono bene congiunti inſieme, doue che ogni vno di queſti potrà nelle occorrenze l'vno, & l'altro officio fare, con tutto che mai ſi poſſano imparare perfettamente, tanto l'officio di Scalco, quanto quello del Trinciante, riſpetto alla diuerſità delli guſti, & ſe il Diſcorſo ſarà di qualche profitto, come credo, ogn'vno ſe ne vaglia; e ſtate ſani.

INCERTO AVTTORE D. F. G.

Saggio, e gentil Lettor
Il tempo, che consuma
Ogni cosa quà giù qual nebbia, o spuma,
Può consumar ancor
Dell'opere immortali
I Libri, che son sol di carta, e frali.
Sò, che tu haurai già letto
Quell'eccellente pratica,
Non di Filosofia, ò di Gramatica,
Ma di far'vn banchetto
Di questo Autore istesso
Il cui viuo Ritratto è sopra impresso.
Ma perchè i buon bocconi
Ben conditi, e ben cotti
Piacciono al par de' bei discorsi, e dotti,
Più, che i venti Aquiloni
I primi son volati,
E si sono i secondi hor ristampati.
E così dir si può,
Che pianta sì pregiata
Vien dall'istessa mano ripiantata,
Che prima la piantò;
E che l'esperto Autore
Di nobil Pianta è saggio Agricoltore.
Che quest'opra sia pianta
L'istesso Autore il dice,
Dunque chiamarla pianta a me ancor lice;
La sua penna si vanta
Di sì nobil concetto,
Che l'Albero assomigli ad vn banchetto.
E tu ben sai ò Lettore,
Che se rallegra tutti
Vn'Albero co'i fiori, e con i frutti;
Quanto rallegri il cuore
Veder' vn bel Banchetto
Di Vitella, Cappon, Starne, e Capretto.
Mentre hai letto quest'opra,
Se tu non se' auuertito
Ti taglierà la borsa l'appetito:
Però l'ingegno adopra;
Habbi senno, e prudenza,
E se non hai denari, habbi patienza.

A N-

Regales ſtruere, & partiri Regibus eſcas
  Frugifer hic mira Frugolus arte docet.
Quid mage regale eſt, populo dare iura petenti.
  An Dominis eadem, quem dare iura vides.

Eidem.

Iuſtitia eſt conſtans ſua reddere cuique voluntas.
  Libram ideo, & gladium ſymbola nota gerit.
Id quoque fruge facis, ſed dum tua çondere iura,
  Et condire ſoles, gratius ipſa facis.
Iamque Aſtræa voluntas in te eſt grata voluptas.
  Quæ metuenda ferent, dulcia tela moues.
Illa res vibrat; tu Regibus arma miniſtras.
  Ergo quid hac tutrina, quid magis enſe potens?

E L O G I O

AL SIG. ANTONIO FRVGOLI LVCCHESE.

IL cui nobil genio alla Corte
  Hà moſtrato viuaciſſimo Ingegno
    Con la penna, e con l'opra.
Con quella ammaeſtra il Mondo nel ſeruigio de' Prencipi;
  Con queſta rubba la gratia de' maggiori Titolati;
Per quella haurà l'immortalità ne' tempi futuri,
  Con queſta s'acquiſta immortal fama nell'età preſente.
Laſcia in dubbio, ſe ſia più riguardeuole
    In quella, ò in queſta;
O ſe s'auuantaggia nel maneggar la penna nello ſcriuere,
  O pure il Coltello nel trinciare.
A queſti ornamenti aggiunge
    Per altri.
Corteſe affabilità, & affabile corteſia;
    Per ſe
Humil ſentimento;
    Per Dio
Pia religione, e religioſa Pietà.
    D. Aleſſio Leſmo
Per veridica teſtimonianza della ſtima,
  Che fa del lodato, ſottoſcriue volontieri.

TAVOLA
DI TVTTO QVELLO, CHE NEL presente Discorso del Trinciante si contiene.

IL FINE.

LIBRO OTTAVO

Nel quale si tratta di diuersi Auuertimenti al Trinciante con il vero modo di trinciare diuerse robbe mangiatiue, da grasso, e da magro.

Diuerse qualità che si ricercano nel Trinciante, con alcuni Auuertimenti nell'offitio suo. Cap. I.



VELLO che vorrà essercitare l'offitio del Trinciante, douerà essere di honesta età, ma non decrepito; acciò che possa resistere alla fatica, che li bisognerà fare, e dourà vestire di corto, con spada, e cappa, ma con politia, perche gli conuerrà stare alla presenza non solo del suo Signore, ma delli Gentilhuomini, che assistono quando mangia, & anco delli Conuitati, che spesso hauerà alla Mensa; siche da tutti questi tali saranno osseruati più gli suoi difetti, che le sue buone qualità; e perciò se egli hauerà qualche bello anello, nel dito della mano sinistra, con la qual sostenta in aria la forcina, con la robba che hauerà da trinciare, alletterà assai, e renderà più bella vista alli circostanti; & non douerà essere stroppiato non solo di ceruello, ma di nessuna altra parte della sua vita; nè tampoco sordo, rispetto che alcuna volta li sarà detto alcuna cosa dal suo Signore, al quale darà risposta conforme à quello che li sarà addimandato con breue parole, perche non fosse preso per vn cianciatore, ò troppo domestico suo; & dourà vsare particolare diligenza nel partire bene tutte quelle robbe mangiatiue che hauerà da trinciare, & anco di conoscere quali siano le miglior parti di tutte le viuande, tanto da grasso, quanto da magro, che egli partirà; si come diuersi frutti d'alberi, e di terra, ancora, & auuertirà nel trinciare qualsiuoglia sorte di robba in cima la forcina, non la terrà tanto diritta in aria che il grasso che colerà di qualsiuoglia volatile, ò altra carne grassa, li cada tutta sopra la mano di detta forcina; di modo che, hauedo vnte le mani, non paresse vn Cuoco, ò Guatterone, e perciò la terrà alquanto in fuora, ma non di maniera che quella robba, che vi hauerà in cima l'habbia à cadere sopra la Tauola, come ancora quando che hauerà da trinciare alcuna cosa nel Piatto, ò vero in aria in cima la forcina alla presenza di gran Signori, non si perderà d'animo, perche gli Scalchi non pongano huomini

Età, e vestire del Trinciate.

Qualità del Trinciante di vita, e costumi.

Auuertimenti nel sostentare in aria la forcina.

mini armati sù per le menſe, altro che diuerſe viuande, di robbe mangiatiue, quali non hanno ſenſo, doue che non è pericolo che ſe li riuoltino, ſiche il Trinciante, non ſi dourà impallidire nel fare il ſuo ſeruigio, accioche quando hauerà la forcina, e coltello nelle mani, non tremaſſe come la foglia al vento; ma ſi bene con ogni ardire farà l'officio ſuo; & non mancherà di vſare diligenza di riuedere la coltelliera, prima che il Credentiero l'apparecchi, ſe tutti li coltelli ſaranno ben netti, e politi, & ſe taglieranno bene, acciò che alla preſenza del Padrone non reſtaſſe ſuergognato; Vi ſono poi certi buoni Autori, che hanno detto che il Trinciante deue far fare la credenza delle viuande alla Menſa, ben che tal diligenza non tocca à lui, perche la deue fare lo Scalco, di qualſiuoglia viuanda, & altre coſe mangiatiue che ſeruirà alla Menſa del ſuo Signore, e non il Trinciante; poi che ſaria vna gran diffidenza per lo Scalco appreſſo il Padrone, & ſaria vn volere entrare nell'officio ſuo, ſiche più preſto egli cercarà di ſtare vnito e d'accordo ſeco, accioche il loro Signore non ne andaſſe di mezzo; ma ſi bene il Trinciante dourà trinciare ſolamente quella viuanda che gli ponerà auanti lo Scalco da trinciare, & non altre, come quello che sà il guſto del Padrone, & anco sà quelle Viuande che ſaranno recipienti e buone, e quali vorrà ſeruirſene in altre Tauole di Gentilhuomini di caſa, ò vero per foreſterie; ma ſe pur egli vorrà far fare la credenza di alcuna coſa, acciò non li fuſſe machinata la ſua fedeltà con qualche ſorte di veleni, la farà fare della ſua coltelliera, con far paſſare le punte delle forcine, & il taglio delli coltelli per vn poco di pane, ò vero qualche frutto; & lo farà mangiare à quello che li netta, perche del reſto di qualſiuoglia coſa mangiatiua hà da eſſere particolar cura e diligenza dello Scalco.

Ardire e diligēza nel Trinciante.

Vnione del Trinciante cō lo Scalco per l'officio ſuo.

La Credenza che deue fare il Trinciante.

Modo che hauerà da tenere il Trinciante per imparare à tener il coltello, e forcina nelle mani, & altri auuertimenti. Cap. II.

QVelli che vorranno imparare à trinciare, prima biſogna che imparino à tenere bene il coltello, e la forcina nelle mani, quali ſaranno apparecchiati dal Credentiero ſopra di vn piatto, con vna ſaluietta piegata ſotto, & vna per nettare li coltelli, e forcine, con vna ſaliera nel mezzo, la quale ſi porrà alla mano deſtra à capo di tauola, ò vero ſopra di vn Tauolino, doue hauerà da trinciare, & li tondi ſi porranno alla mano ſiniſtra della coltelliera, & il Trinciante ſi porrà in piedi con la perſona giuſta, di modo che non tocchi la tauola, ò ſia tauolino con la vita, nè con veſtiti, & non deue

Apparecchio della Coltelliera.

Auuertimenti al Trinciante nello ſtare alla Tauola.

ſtare

ftare con la tefta china, nè con la vita curua, ma aggiuftato di modo che non paia vna ftatua, ma folo come la natura gli porge, & nell' operare il fuo feruigio non farà ftorcimenti di bocca, nè muouere d'occhi, eccetto che con le mani opererà quanto libifognerà per fare l'officio fuo, il quale poi piglierà con la mano deftra il coltello, e con la finiftra la forcina, li quali volterà con le punte à dietro, & li reftaranno trè dita per mano libere da poterfene valere per aggiuftarfi il piatto, che gli hauerà pofto dauanti lo Scalco da trinciare quella robba, che vi farà dentro, tanto da graffo con diuerfi volatili, e carnaggi, quanto da magro con diuerfi Pefci, fi come ancora diuerfi frutti d'Alberi, e di terra, fi che come egli fe lo hauerà aggiuftato d auanti, riuolterà le punte della forcina, e coltello dauanti, e ponerà à trauerfo la forcina fopra à quella robba, che anderà imbroccata, acciò che con la punta del coltello la poffa infilzare per voltarla à quella parte che li bifognerà per imbroccarla, aiutandofi con la punta della forcina ancora, perche effendo detta robba molto pefa, con il coltello non la potrebbe voltare fottofopra, e maffime quando farà qualche pollo d'India groffo, & che pefi affai, ò vero qualche gran pezzo di carne di quadrupedo; circa poi doue anderà imbroccata, e tagliata in aria in cima la forcina, ò vero nel piatto, ciafcheduna cofa mangiatiua alli loro luoghi per ordine fi vedrà, fi come anco fi replicaranno più volte tutti li documenti che in quefti capitoli fi trouaranno di quefto mio Difcorfo, e nel tenere la forcina, e coltello nelle mani; quando che il Trinciante trincierà alcuna cofa in aria, farà pofare il calcio delli manichi ful dito piccolo della mano finiftra quelli della forcina, e quello del coltello ful dito piccolo della mano deftra, & opererà li tagli con tutta la mano, li quali anderanno dati à qualfiuoglia congiuntura, aiutandofi voltare doue li bifognerà il taglio del coltello, con il dito indice pofato fopra il taglio morto di detto coltello, vicino al manico, da voltarlo, per ritrouare qualfiuoglia congiuntura; fi come per fare diuerfi piccadigli in aria in cima la forcina, con molti tagli, che egli dourà dare à diritto, & à trauerfo, fecondo il verfo di diuerfi pezzi di carne di quadrupedi, & anco di volatili intieri. Refta hora di fapere, che quando hauerà da trinciare à fei perfone, per il piatto ordinario, e fpeffe volte à otto, per il piatto rinforzato; benche gli doueranno baftare li fei Conuitati, & non farà poco à feruirli in tempo, e bene; e mentre che foftenterà in aria in cima la forcina qualche gran pezzo di carne di quadrupedo, ò vero qualche gran pollo d'India, e che pefino affai, fe egli non li poteffe foftentare in aria per finire di feruire alli fei Conuitati, alcuno de' quali li trincierà in fette, & altri in piccadiglio, fecondo che hauerà tempo lo poferà nel piatto fenza moftra-

Modo d'imbroccare diuerfi Volatili, e carnaggi.

Modo di tenere la Forcina, e Coltello nelle mani.

A quanti Conuitati potrà feruire il Trinciante.

re alcun segno di stanchezza, ma solo fingerà nettare il coltello, ò vero qualche altro suo lecito affare, perche egli possa pigliare alquanto di riposo, acciò poi possa finire di fare il suo seruigio; & auuertirà nell'operare non solo li tagli che darà à qualsiuoglia robba mangiatiua in cima la forcina, ma nel piatto ancora, di non fare storcimenti di vita, nè di bocca, nè muouere d'occhi, si come sopra hò detto, poi che in questo sarà osseruato assai.

Modo di mostrare al Trinciante diuerse robbe da trinciare vtili nell'officio suo, & altri auuertimenti. Cap. III.

BEnche molte e diuerse siano le robbe da trinciare in aria in cima la forcina, & altre nel Piatto, nientedimeno, ne ho volute accennare alcune, se bene che da altri ne sia stato trattato non solamente di diuersi volatili, e pezzi di carne di Quadrupedi in diuersi modi cucinata, come arosto, & allessa, & in diuerse Pottaggierie: ma ancora di diuersi Pesci, & frutti d'Alberi, e di terra, quali robbe alcune ne anderanno trinciate in aria in cima la forcina, & altre nel Piatto, si come per ordine alli loro luoghi si vedranno; mà perche il Trinciante principiante prima si possa assicurare, sarà bene di mostrarli doue anderanno dati li tagli, sopra al Pollo di legno. in quanto alli Volatili, perche nelli Quadrupedi, se li potrà mostrare sopra li quarti dietro di lepre, e mezzi quarti dietro di Capretto, pur di legno; acciò che egli si assicuri bene à doue anderanno dati tutti li tagli, se bene li conuerrà effettuarlo, & assicurarsene bene sopra à quelli di carne, in particolare sopra li quarti dietro di Lepre, e di Capretto, senza tante altre sorti di carnaggi di Quadrupedi; si come ancora nelli Volatili, principalmente sopra il Pollastro, e Piccione, & sopra al Cappone, ò Gallina ancora, perche assicurato bene sopra à tutti questi Volatili, e carnaggi, delli sopradetti Quadrupedi, facilmente poi potrà imparare il resto di tutte le Viuande, da grasso, e da magro, che gli conuerrà partire, e trinciare, e quando che egli vorrà fare il piccadiglio, tanto nelli pezzi di carne di quadrupedi, quanto in diuersi volatili, de quali ne anderà fatto il piccadiglio, vserà diligenza di dare li tagli vniti per il verso della carne, ò sia di quadrupedo, ò vero di volatile, li quali darà per longo, & à trauerso, vicini vno all'altro, acciò che detto piccadiglio sia più minuto che egli potrà, & non li darà di modo che le semini per tutta la Tauola, perche non volesse alli primi tagli mandare nel Tondo, ò vero Piatto, che hauerà sotto la mano, tutto

Diuerse robbe da trinciare in aria, e nel Piatto ancora.

Auuertimenti al Trinciante nel fare del Piccadiglio.

to il pezzo di carne, che hauerà in aria in cima la Forcina; ò vero Pollo che sia; mà si bene che egli si farà da vn lato per il verso della carne, ò vero pollo; & à poco à poco ne farà cadere il piccadiglio vnito, nel tondo che dourà seruire; & nel dare delli tagli à diuerse congiunture, tanto alli volatili quanto alli quadrupedi, quali anderanno trinciati intieri, & in pezzi, non dourà fare il segantino, perche saria vn brutto vedere; Mà subito che hauerà posto il coltello sopra à quella robba che taglierà in aria, cercherà di trouare la congiuntura, & calcherà la mano, di modo che li basti per fare il suo taglio, che gli bisognerà fare à qual si voglia di dette congiunture, e tirerà fuori il Coltello, verso di sè, di maniera che la punta venga tutta fuori di quella robba che taglierà pur verso di sè, e tal ordine terrà in tutti li tagli che egli darà, à qualsiuoglia robba mangiatiua che taglierà in aria, in cima la forcina; eccetto che alcuni frutti, perche li tagli vanno dati seguiti senza leuare il Coltello, in particolare nelle Pera, e Mela, & auuertirà nel rimettere il Coltello sopra à qualsiuoglia robba mangiatiua per dare li tagli che li anderanno dati, di non vi fare certi atti, come quelli che giuocano di mani, acciò che al suo Signore, nen li paresse d'essere in Piazza Nauona; Mà ben sì con ogni diligenza, e prestezza possibile farà il suo seruigio, senza alcuna affettattione, & nel dare delli tagli gli opererà conforme à quello che la natura li porge, si come nel rimettere del Coltello per dare detti tagli ancora; & volendosi detto Trinciante, essercitare nel fare del piccadiglio, lo potrà fare sopra vna mollica di Pane, e non sopra à Rape, ò vero Cauolo cappuccio, rispetto alla tenerezza loro, se bene che gli conuerrà essercitarlo sopra il vero, cioè sù diuersi pezzi di carne di Quadrupedi, & anco sopra à diuersi Volatili, si come sopra hò detto, alcuni de quali ne anderà fatto il piccadiglio, & ad altri gli anderanno dati solamente li suoi tagli, alle congiunture, si come per ordine alli loro luoghi si vederà, & il medesimo si dirà di diuersi frutti d'Alberi, e di terra, in particolare di quelli che anderanno trinciati in aria in cima la Forcina; intorno a'quali bisognerà che egli se ne assicuri molto bene, acciò che sicuramente possa seruire alla Mensa di qualsiuoglia Prencipe, ò gran Signore.

Auuertimento al Trinciante nel dare delli tagli.

Modo d'imparare à fare il piccadiglio.

Quello che dourà fare il Trinciante, posto che sarà il suo Signore à Tauola, e quali siano li veri Trincianti, e quali nò. Cap. IV.

MOlti sono che hanno scritto quali siano li veri trincianti e quali nò, in questo particolare credo che il buon Trinciante sarà quel-

Qualità del buon Trinciãte

quello che hauerà qualche ciuiltà, e di buona presenza & altre qualità, come al suo luoco hò detto, & quelli che non saranno veri Trincianti, al fine del presente capitolo s'intenderanno, ma prima sarà bene di sapere quello che douerà fare il buon Trinciante: posto che sarà à tauola il suo Padrone per mangiare, con sua riuerenza lo saluterà con il resto delli Conuitati, e poi si porrà giusto al suo loco doue sarà apparecchiata la Coltelliera à capo della tauola & alla sua presenza trincierà in aria in cima la forcina tutta quella robba che vi anderà trinciata, & altra ne trincierà nel Piatto ancora; si come al suo luogo hò detto, & se non fusse luogo alla propria Tauola, doue mangia il Padrone, per apparecchiare la Coltelliera, la farà apparecchiare sopra d'vn Buffetto, ò Tauolino, il quale si porrà in faccia del suo Signore à capo alla Mensa, acciò che egli possa fare l'officio suo, se bene che molto meglio sarà, e più reputatione ancora al detto Trinciante, di trinciare alla propria Mensa, e massime quando che egli sarà sicuro nel trinciare qualsiuoglia robba mangiatiua in cima la Forcina, & nel Piatto ancora, purche non si habbia d'arrossire nel fare il suo seruigio; si che il trinciare al Tauolino sarà più da principiante, che da persona prouetta & esperimentata; poi che facendo alcuni errori, non saranno tanto osseruati, quanto alla presenza del suo Signore, nè d'altri Conuitati ancora; & nel compartire, e trinciare diuerse Viuande, egli si potrà fare il suo Tondo, ò vero Piatto, di quella robba che più gli gusterà, se bene sarà alla presenza del Padrone, & non dourà aspettare che di tutti li rileui ne habbino fatto vna mescolanza di Vigne, in vasi non molto politi ancora, doue non si conoscerà qual sia l'allesso, ò quale l'Arosto, e perciò se ne potrà fare la parte ragioneuole per lui solo, poiche è consuetudine antica, benche modernamente pochi l'osseruano, perche le buone vsanze si vanno tralasciando, che sarà tutto quello che douerà fare il buon Trinciante, posto che sarà il suo Signore à Tauola. Resta hora di sapere che vi sono ancora alcuni Trincianti che trinciano alla Tauola, & altri sopra vna Credenza, ò altra Tauola, con vn coltello, e forcina, da cucina più che da trinciare, con vn grembiale dauanti, come se hauessero à lauorare diuerse Viuande, doue che à questi tali se li potrà dare nome di smembratori, e non di Trincianti, se bene nelli paesi doue questi seruono, sono tenuti in qualche stima, secondo l'vso loro, siche li veri e buoni Trincianti saranno quelli che trincieranno alla presenza delli loro Padroni, alla propria Mensa, ò vero Tauolino, si come sopra hò detto.

Qual sia il luogo più honoreuole da trinciare alla mensa del Padrone

Regaglie del Trinciante.

Quali siano li veri Trincianti, e quali nò.

Di

Di qual garbo, e grandezza andaranno fatti fare le Forcine, e Coltelli, per vna Coltelliera da trinciare. Cap. V.

SArà bene di ſapere circa al garbo, delle forcine, e Coltelli da trinciare, conforme all'vſo moderno per vna Coltelliera intiera, acciò che ſe queſto mio diſcorſo capitaſſe fuori d'Italia, & in Italia ancora ogn'vno poſſa vedere di qual garbo, e grandezza anderanno fatti fare tutti li pezzi per detta Coltelliera, e per ciò mi ſono riſoluto di farli ponere in margine, ciaſchedun pezzo, ſi come per ordine ſi vedranno, la quantità che doueranno eſſere per vna Coltelliera intiera di dodici pezzi, trà forcine, e Coltelli fatti come vn organo, incominciando dalla Forcina, e Coltello grandi, per fino alla Forcina, e Coltello piccoli da Frutti, quali ferri ſaranno vno più piccolo dell'altro, e volendoci la Forcina da Perſiche, la qual và fatta fare con tre rampi, e con la Forcina, e Coltello da Lepre, ſenza li quali malamente potrà fare il Trinciante, ſe bene che potrà ſeruirſi del terzo Coltello che ſarebbono quattordici pezzi ſoli, mà perche quando che hauerà da trinciare molta robba, e fare molti piccadigli, ſi come ſpeſſo accade, hauerà dibiſogno di molti ferri, e maſſime quando perdono il filo, doppo hauerli adoperati alquanto; ſi che circa al detto Coltello da Lepre, farà quello che più li guſterà, baſta che, ſenza la Forcina, non potrà far di meno, ben che molti ſi ſeruono della Forcina groſſa ancora, mà meglio ſarà fatta fare à poſta, più longa di rampi delle altre Forcine ſopradette, li quali ferri, ſi potranno far fare più gentili, e più groſſi ancora, conforme al guſto di diuerſi Trincianti, che gli haueranno d'adoperare; ſe bene che di tiratura, e garbo non haurà pari Roma, ſi come di tempera ancora, della quale non ne tratterò, perche non è mia profeſſione, mà ſi bene che ne laſcierò il faſtidio alli Maeſtri che lauoreranno qual ſi voglia delli ſopradetti ferri; Mà ſolo dirò, che ſarà bene che li rampi delle Forcine ſiano ſenza tempera, perche nel trinciare ſpeſſe volte ſi arriuano con li tagli delli Coltelli, quali patiranno meno detrimento, mà ſi potranno temperare le punte ſolamente con tempera dolce, riſpetto che nell'imbrocare alcun Volatile, ò vero alcun pezzo di carne di Quadrupedo ſi arriua in qualche oſſo, ò vero nel calcare aſſai, le punte arriuano nel Piatto, & ſi riuoltano come vncini, e ſi dura poi molta fatica à diſimbroccare quella robba, che ſarà reſtata in cima la forcina, doue che eſſendo temperate le punte, il Trinciante

Di qual garbo deuono eſſere le forcine, & li coltelli.

La tẽpera che ſi deue dare alle forcine, & alli coltelli.

cian-

ciante hauerà meno fastidio nel disimbroccare qualsiuoglia robba mangiatiua da cima la detta forcina.

Questo è il vero disegno di tutti li coltelli, e forcine, che anderanno fatti fare per vna Coltelliera da trinciare secondo l'vso moderno di Roma, & altre diuerse parti d'Italia.

Auuertimenti al Trinciante di tutto il contenuto del presente Discorso. Cap. VI.

SE bene in questo mio Discorso, si mostra al Trinciante il modo di trinciare in aria & nel Piatto diuerse robbe mangiatiue, tanto di diuersi Volatili, quanto di diuersi carnaggi di Quadrupedi, & anco diuersi frutti 'd Alberi, e di Terra, il qual modo, mentre che detto Trinciante, farà con quelle maniere di alzare in aria, e dare tutti quelli tagli, con gratia, che anderanno dati à ciascheduna cosa che egli trincierà conforme à quello che per ordine alli suoi luoghi si dirà, mi rendo sicuro che adempirà l'officio suo; ma mentre che egli non farà quelle leuate in alto dalla parte di dentro verso di sè, di tutta quella robba che trincierà in aria in cima la forcina; & anco quando gli hauerà dati tutti li suoi tagli, à qualsiuoglia cosa mangiatiua che lui trincierà, non la disimbroccherà e poserà nel Tondo, ò Piatto, che sia, con quella gratia che conuiene, & la riuolterà dalla parte di dentro verso di sè nel posarla, saranno molto bene osseruati gli suoi errori, e faria vn brutto vedere, e perciò quando che egli opererà, & intenderà bene quanto alli loro luoghi si vedrà, lui potrà essere nel numero delli buoni Trincianti; mentre però che egli sia molto bene assicurato, & che più volte habbia prouato in effetto li modi, & le maniere diuerse con le quali ciascheduna cosa anderà imbroccata, e trinciata in cima la Forcina, si come alli loro capitoli s'intenderà, non solo detti modi, e maniere, ma diuersi documenti ancora; se bene che molto meglio sarà che egli ne faccia proua alla presenza di alcuno in tale officio pratico, acciò che egli sia più sicuro di sapere bene tutto quello che li bisognerà circa à questo honorato officio; perche li modi & maniere che si mostreranno, di trinciare qualsiuoglia cosa mangiatiua, non si puole esplicare in carta le attioni che conuerranno in tale officio fare, circa la gratia, e maniera che

Modo di alzare in aria, e disimbroccare diuerse robbe trinciate.

Trinciante sperimentato da persona pratica nell'officio suo.

gli bisognerà hauere, se prima non ne farà la proua alla presenza di alcuno, si come sopra hò detto, di quanto che egli douerà fare; poiche questo mio Discorso ad altro non li seruirà, che per sapere quanti tagli vadino dati à tutte le congiunture delli Volatili; si come di trinciare diuersi Quadrupedi, intieri, & in pezzi ancora, & anco di farne diuersi piccadigli, si come di trinciare diuersi frutti, doue che il Trinciante à volere poi operare in effetto tutto quello che se li appartiene nell'officio suo; sarà bene che egli lo faccia alla presenza di alcuno in tale officio pratico, acciò che egli possa essere corretto delli errori che inauedutamente potrebbe fare, tanto nelle leuate, che egli farà di tutte quelle robbe che trincierà, quanto nelle posate che egli farà di dette nelli Tondi, ò vero Piatti; si ancora diuersi tagli che egli darà, se saranno ben dati à doue bisogneranno, e se egli porterà ben la mano in operarli cōforme alli modi & maniere delle quali alli loro luoghi si dirà, e perciò potrà assicurarsene bene, non solo di farlo alla presenza di persona perita, ma di assistere, à vedere altri diuersi valenthuomini à trinciare à diuersi bāchetti, ò vero à mangiari ordinarij, perche da questi tali ancora potrà imparare alcun documēto di trinciare, e quando egli hauerà più volte sperimentato, & essercitato gli auuertimenti e documenti di questo mio Discorso, egli potrà essere tenuto nel numero delli buoni, e veri Trincianti.

Trinciāte corretto di diuersi errori nell'officio suo.

Documenti al Trinciāte vtili per l'officio suo.

Delli Volatili domestici, e saluatici, con vn discorso al Trinciante sopra diuersi Volatili da trinciare, con alcuni auuertimenti. Cap. VII.

HOra per dar principio di mostrare al Trinciante diuerse robbe mangiatiue, da trinciare in aria in cima la Forcina, & nel Piatto ancora, ma vi sono alcuni Autori che hanno voluto incominciare dal Pauone, e Gallo d'India, nientedimeno, hò voluto incominciare dal Pollastro, e Piccione, acciò che il Trinciante principiante non si confondi alla prima, perche mentre che egli saprà bene trinciare detto Pollastro, e Piccione, più facilmente poi imparerà à trinciare bene detto Pauone, e Gallo d'India, & altri diuersi Volatili grossi, e piccoli ancora, nelli quali dourà vsare ogni diligenza, e prestezza possibile; si come farà in diuersi carnaggi di Quadrupedi, alcuno de' quali andarà trinciato intiero, & altri in pezzi come alli loro capitoli per ordine si vedranno quelli, che anderanno trinciati in aria in cima la Forcina, & alcuni nel piatto, secondo la loro cucina, tanto gli Volatili, quanto li carnaggi, intieri, & in pezzi, & seguiteranno poi gli Pesci di Mare, e d'acque dolci, & gli frutti d'Albe-

Diligenza nel Trinciante nelli volatili, e carnaggi.

beri, e di terra; nelli quali detto Trinciante, vserà pur diligenza particolare, ben che in tutti li capitoli trouerà diuersi documenti vtili nell'officio suo; & auuertirà nel dare delli tagli con gratia à tutte le congiunture delli detti Volatili, doue anderanno dati, si come farà nelli carnaggi, & altre robbe mangiatiue che egli trincierà, & auuertirà nell'imbroccarle bene, perche essendo bene imbroccata ciascheduna cosa, che egli trincierà, gli riuscirà meglio trinciata ancora, & li verrà più commoda per dargli tutti li tagli, e perciò quando che l'hauerà raffermato alla presenza di persona perita, si come sopra al suo loco hò detto, egli potrà trinciare sicuramente, senza timore alcuno, e potrà essercitare l'officio suo publicamente, senza fare alcun mancamento, alla presenza del Padrone, nè di altri Conuitati ancora, & nel ponere che farà del Sale & altri regali attorno li tondi si intende sù l'orlo di detti, se bene non fusse replicato in tutti li capitoli che seguitano.

Auertimenti al Trinciante nel dare delli tagli, & nell' imbroccare diuerse robbe mangiatiue.

Come si trincia il Pollastro, & il Piccione. Cap. VIII.

IL Pollastro, e Piccione, anderanno trinciati nell'istesso modo vno che l'altro, ma prima dirò come si trincia il Pollastro, siche doppo che lo Scalco hauerà posto il Piatto delli Pollastri auanti al Trinciante, prima egli se lo aggiusterà di modo, che con la punta del Coltello possa infilzare quello che gli parrà meglio e più ben cucinato, e tenero, & l'alzerà in alto alquanto, & lo volterà con il petto sul Tondo, che molti ne hauerà dauanti sotto la mano, dalla parte manca della Coltelliera, & l'imbroccherà giusto nella schiena, qual poi lo leuerà in aria dalla parte di dentro verso di se, e come l'hauerà leuato in alto, con gratia tirerà fuori il Coltello, & li darà li due primi tagli al collo vicini al busto, vno alla banda manca, & l'altro alla diritta, entrando con il taglio bene in dentro, & volterà vn poco il taglio del Coltello verso il collo, e l'alzerà in sù alquanto, & lo farà cadere nel Tondo, à doue poi poserà il Pollastro trinciato, e seguiterà à dare il suo taglio alla punta dell'ala diritta, & auuertirà di tirare verso di se il Coltello, doppo che hauerà dato qualsiuoglia taglio, di modo che la punta di detto venga tutta fuori verso di se, qual poi lo rimetterà con gratia al resto di tutti li tagli che egli darà, si come al suo loco ho detto, e poi darà li suoi tre tagli alla coscia diritta; il primo trà il busto, & la coscia; il secondo da lato al codrione sotto la coscia; & il terzo alla congiuntura della coscia, & la diuiderà potendo dal sopracoscio, & seguiterà à dare il suo taglio alla spalla diritta sù la congiuntura dell'Ala, senza staccarla,

&

& volterà la Forcina, che il Pollastro venga verso la mano diritta con la testa, & darà il suo taglio alla punta dell'Ala manca, si come fece alla diritta sopradetta, e poi darà il suo taglio alla congiuntura della Spalla dell'Ala manca, & seguiterà à dare li trè tagli alla Coscia, & Sopracoscia manca, conforme à quelli che prima hauerà dati alla diritta, & volterà sempre il Pollastro, acciò che quelle parti à doue anderanno dati li tagli venghino giusti al taglio del Coltello, si come sopra alli loro luoghi hò detto, & darà li due tagli al codrione, vno alla banda manca, & l'altro alla diritta, e volterà il Pollastro, con la testa verso di sè, & li darà il suo taglio alla paletta del petto, con il taglio del Coltello voltato, pur verso di sè, il quale poi con gratia, lo tirerà fuori, & l'infilzerà in mezzo à detta paletta, e lo riuolterà dalla parte di dentro verso di sè, & l'alzerà alquanto in alto, e tirerà à basso la Forcina, & lo disimbroccherà, e poserà sul Tondo; ò altro Piatto, con la Schiena; & lo potrà disimbroccare in altra maniera, doppo che l'hauerà alzato in alto, & leuato di sopra la Forcina, lo riuolterà per aria con la schiena verso il Tondo, con la quale ve lo poserà sopra, & lo seruirà di sale, & altri diuersi regali sù l'orlo, e nell'istesso modo, si potranno trinciare il Piccione domestico, & il saluatico, si come ogn'altro Volatile di simile grandezza, dalla Starna, e Perdice in fuori, de' quali se ne potrà far piccadiglio ancora, perche vanno trinciati in altre maniere, si come al suo luogo si intenderà.

Come si trincia il Cappone, e Gallina, & la Pollancha d'India, & diuersi modi da imbroccarli. Cap. IX.

LI sopradetti Polli, cioè Cappone, e Gallina, & la Pollancha d'India grossa come detto Cappone; questi trè Volatili, in bontà vno sarà poco inferiore all'altro, e per ciò si potranno trinciare nell'istessa maniera, non solo li trè sopradetti, mà qualsiuoglia altri, pur che siano dell'istessa grandezza, & che siano cucinati in maniera che si possino trinciare in aria in cima la Forcina.

Hora per sapere in quanti modi si potranno imbroccare sopra la Forcina, secondo il parere di alcuni che di ciò hanno scritto, dicono che sono trè li modi da imbroccarli, e trinciarli in aria, il primo sarà d'imbroccarli sopra al Collo vicino al busto, & che resti in mezzo alli due rampi della Forcina, detto Collo, & che le punte gli arriuino nell'osso del petto, & li piedi del Volatile vadino in aria, incominciando à dare li suoi tagli al detto Collo, & si seguite-

teranno il resto delli tagli che li anderanno dati; & il secondo modo sarà d'imbroccarlo nel codrione, il quale si farà restare in mezzo alli due rampi della forcina, & che le punte gli arriuino nell'osso del petto, cioè nel cassaro, & che la testa li resti in aria, benche questi due modi d'imbroccarli non riuscirà se nò nelli Volatili grossi come li sopradetti, perche ne gli piccoli non saranno così commodi da imbroccarli e trinciarli, si come li grossi sopradetti; eccetto che nel terzo modo, col quale si potranno imbroccare, e trinciare tutte le sorti di Volatili, tanto li grossi, quanto li piccoli, il qual modo sarà d'imbroccarli sopra la schiena, all'incontro delle punte delle ali, & che le punte della Forcina arriuino nell'osso del petto, cioè nel cassaro, il quale doppo leuato in alto dalla parte di dentro verso il Trinciante, li resta in aria il detto petto di qualsiuoglia Volatile, che in detto modo sarà imbroccato, il quale mi pare che sia il miglior modo delli due sopradetti. Resta hora di sapere che si potranno imbroccare in altra maniera ancora, che sarà il quarto modo da me più volte sperimentato, differente dalli sopradetti; ma però di quelli Volatili, de'quali non se ne hauerà da fare piccadiglio, come Pollastri, Piccioni, & altri Volatili più piccoli ancora, doue che si potranno imbroccare nel petto, cioè nel cassaro, & se li farà passare le punte nella schiena, la quale li resta in aria doppo che il Trinciante l'hauerà alzato in alto in cima la Forcina, al quale poi li darà il suo taglio alla punta dell'Ala manca, & seguiterà à dare gli trè tagli alla Coscia manca, & il suo taglio alla congiuntura della Spalla di detta ala manca, & seguiterà à dare il suo taglio alla punta dell'ala diritta, con li trè tagli che vanno dati alla coscia, & sopra coscia diritta, & il suo taglio darà alla congiuntura della Spalla diritta, con li due tagli al Collo, il quale farà cadere nel Tondo, ò Piatto che sia, con la punta del Coltello, e poi darà li suoi due tagli al Codrione, & poserà nel Tondo, ò Piatto che hauerà sotto la mano, il Volatile con la Schiena, & gli darà il suo taglio alla paletta del petto, & nell'istesso tempo tirerà fuori la Forcina, & lo disimbroccherà, che sarà quanto basta per imbroccare nel quarto modo, diuersi Volatili.

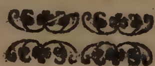
Hora per sapere come vadino trinciati li sopradetti Polli, cioè il Cappone, e Gallina, & la Pollancha d'India dell'istessa grandezza del Cappone, cucinati allessi, ò vero arrosto, benche poca differenza sarà vno dall'altro, circa à partirli, e trinciarli in aria in cima la Forcina, ò vero nel Piatto; eccetto che le Galline, quali saranno più piccole, e perciò se ne potranno fare meno parti ancora, che del detto Cappone, e Pollancha d'India, con tutto che per il Piatto ordinario di sei persone, se ne pongono almeno due per Piatto,

ac-

acciò che il Trinciante possa commodamente farne li sei tondi che li bisogneranno, ma perche sarà bene che detto Trinciante sappia ancora che ad vn bisogno di vno di detti Volatili, ne potrà fare sei parti, in particolare del Cappone, e Pollancha d'India, mentre però che saranno grossi, e grassi; si che doppo che lo Scalco gli hauerà posto il Piatto con li due Capponi dentro, egli se lo aggiusterà dauanti di modo che li sia commodo da imbroccarne vno, con la Forcina mezzana, e si seruirà del Coltello compagno, & ponerà detta Forcina à trauerso sopra il petto, per tenerlo sodo nel Piatto, acciò che con il Coltello lo possa infilzare nel mezzo della paletta del petto, ò vero nel buco sotto al codrione, & l'alzerà e volterà con il petto che posi nel Piatto; accioche lo possi imbroccare giusto nella schiena incontro alle punte delle ali, & li farà arriuare le punte della Forcina nell'osso del petto, & lascierà il Coltello, doue l'hauerà infilzato, per fino à che l'hauerà alzato in aria, con il quale si aiuterà per leuarlo in alto dalla parte di dentro verso di se, il quale poi tirerà fuori con gratia, & incomincierà à dare li due tagli al collo del Cappone, vicini al busto, vno alla parte manca, & l'altro alla diritta, e calcherà bene indentro, & volterà il taglio verso il collo, & alzerà vn pochetto il coltello, & lo staccherà dal busto, e con la punta di detto, lo farà cadere nel Piatto, e poi gli darà alla punta dell'ala diritta il suo taglio, & seguiterà à dare li trè tagli alla coscia diritta, il primo trà il busto & la coscia, e l'altro frà il codrione, & sopra coscio sotto l'anca, & il terzo allà congiuntura della coscia, & la diuiderà dal sopracoscio potendo, se non basterà di hauergli dato il suo taglio, e con la punta del Coltello la farà cadere nel Piatto, & volterà il Cappone con il codrione verso la sua mano manca, & darà l'istesso taglio alla punta dell'ala manca, si come fece à quella della diritta, e poi seguiterà à dare li trè tagli alla coscia manca, conforme à quelli che diede alla diritta, e con la punta del Coltello la farà cadere nel Piatto, & darà li due tagli al codrione, vno alla parte manca, & l'altro alla diritta, & se detto Pollo sarà ripieno, con la punta del Coltello, lo farà cadere da vn lato del Piatto, acciò che poi ne possa dare parte in tutti li Tondi che egli seruirà, e poi incomincierà à fare il primo tondo, e darà il suo taglio alla congiuntura della spalla dell'ala diritta, e con la punta del Coltello la farà cadere in detto Tondo, con parte della polpa del petto, & lo seruirà di Sale, e lo farà porgere à chi deue, & seguiterà à dare il suo taglio alla congiuntura della spalla dell'ala manca, e con la punta del Coltello, la farà cadere per il secondo Tondo, & lo seruirà di Sale, e lo farà porgere doue li bisognerà, e poi darà alla paletta del petto il suo taglio, la quale farà cadere con il Coltello, per il terzo Tondo, con parte della

la

la polpa del petto cioè del cassaro, & vno di quelli ossi da lato al codrione, & lo seruirà di Sale, e lo farà porgere doue anderà seruito, e poi per il quarto tondo, spoglierà il detto cassaro di polpa la qual farà cadere con il Coltello in detto Tondo, con il codrione & l'altro osso che li restò da lato à detto codrione, & lo seruirà di Sale, e lo farà porgere doue li bisognerà, e poi per il quinto Tondo, infilzerà la coscia diritta, & ve la ponerà dentro con la punta del Coltello, si come egli farà della coscia manca, per il sesto Tondo, & li seruirà di Sale, & li farà porgere doue anderanno seruiti, e poi disimbroccherà il cassaro con la schiena che di già gli sarà restato netto di polpa sopra la Forcina, la quale volterà con le punte verso il Piatto grande, e con il Coltello à trauerso, ve lo farà cadere dentro, che sarà quanto basta per partire e trinciare il Cappone in cima la Forcina. Resta hora di sapere come anderà partito nel Piatto, doue che si potrà imbroccare nell'osso del petto, cioè nel cassaro per tenerlo sodo in detto Piatto, da dargli con il taglio della punta del Coltello à tutte due le congiunture delle spalle di tutte due le ali, e poi ad ambi le coscie alla diritta & alla manca, il Trinciante li darà li loro tagli alle congiunture, & le diuiderà dal busto, si come con vn taglio farà della paletta del petto, e poi con la Forcina staccherà tutto il codrione senza diuiderlo dalli due ossi che tiene dalle parti, e poi incomincierà à fare li due primi Tondi, con le due ali, e per il terzo Tondo darà la paletta del petto con tutta la polpa del cassaro, e per il quarto Tondo darà tutto il codrione con li due ossi attaccati, e per il quinto, e sesto Tondo, seruirà le due coscie con li due sopracosci, & li seruirà tutti di Sale, con loro regali sopra di diuerse copriture, ò vero in bianco con verdura di herbe buone, ò fiori sopra à beneplacito, e quando che vno di detti Volatili sarà cucinato arosto, & che sia grasso, se ne potrà fare piccadiglio, e trinciarlo, si come sotto si dirà del Fagiano: e quando ancora vno delli detti Volatili fusse magro, e che non ne potesse fare le sei parti, in simile caso il Trinciante ne farà tante quante che egli potrà, perche se vno non li basterà potrà partire, e trinciare l'altro, acciò che possi finire di fare li sei Tondi, e più se li bisogneranno ancora, che sarà quanto accaderà per partire e trinciare li sopradetti Volatili in aria in cima la Forcina, & nel Piatto ancora, cioè il Cappone e Gallina, & la Pollancha d'India grossa come il Cappone.



Co-

Come si trincia il Fagiano con alcuni Auuertimenti. Cap. X.

IL Fagiano, è in numero delli buoni Volatili siluestri, che si seruino sù per le Mense di Signori; ben che non sia cibo da conferire à tutti, eccetto che à quelli che haueranno buona borsa, se bene che nel fare delli Conuiti, farà particolare diligenza, e cura dello Scalco di auuantaggiarsi nella spesa, perche quando che egli non potrà hauere Fagiani, potrà valersi d'altri Volatili quasi simili, come Galline saluatiche, cioè prataruole, quali saranno buone, e di meno spesa ancora, & si potranno riuestire con penne di Fagiani, si come altri Polli ancora di simile grandezza, cioè Capponi, ò vero Galline grasse, ad vn bisogno saranno buone, si che tal diligenza dourà vsare il buon Trinciante, ancora nell'Officio suo, di sapere bene compartire, e trinciare diuerse Viuande, si come al suo luogo hò detto; Hora perche si pongano due Fagiani per il Piatto ordinario di sei persone, de quali il Trinciante ne potrà fare commodamente li sei Tondi, e più bisognandoli ancora; nientedimeno alcuna volta lo Scalco, hauerà à caro, che di vno, se ne faccino sei parti, ben che saranno vn poco scarse, ma quando saranno grossi, e grassi cinque parti le potrà fare commodamente, & ad vn bisogno sei ancora, doue che, à volere trinciare vno di detti Fagiani il Trinciante, si seruirà della Forcina, e del Coltello, mezzani, e doppo che egli si sarà aggiustato, il Piatto delli Fagiani d'auanti, prima li leuerà, le Ali, e coda, & la testa, quali cose li sono riportate con le penne, alli loro luoghi con stecchadenti di legno, li quali facilmente si possano leuare, & li ponerà in vn Tondo, à parte, acciò che si possino rimandare al Cuoco, da farle comparire più volte sù per le Mense, bisognando, e da poi poserà à trauerso la Forcina sul petto, per tenerlo sodo da infilzarlo con il Coltello nel buco sotto il codrione, ò vero nel mezzo della paletta del petto, & l'alzerà vn pochetto in alto sopra il Piatto, & lo volterà con il petto sul Piatto aiutandosi con la forcina ancora, con la quale l'imbroccherà giusto nella schiena, & li farà arriuare le punte nell'osso del petto, cioè nel cassaro, acciò che stia più sodo in cima la Forcina, & lo leuerà in aria dalla parte di dentro verso di se, aiutandosi con il Coltello, il quale lascierà doue hauerà infilzato il Fagiano, per fin che l'hauerà alzato in aria, e con gratia lo tirerà fuori, & incomincierà à dare li suoi trè tagli alla coscia diritta, vno trà il busto, e sopracoscio, & il secondo sotto l'anca da lato al codrione sotto il sopracoscio & il terzo frà la coscia, e sopracoscio, & la diuide-

derà potendo, ma auuertirà di non calcare molto detto taglio, se non all'incontro della Forcina, acciò che il Fagiano non vi ballasse sopra, perche non lo potrebbe poi trinciare in aria, e con la punta del Coltello farà cadere detta coscia, e sopracoscio nel Piatto, & volterà il Fagiano con il codrione verso la sua mano manca, e li darà l'istessi trè tagli alla coscia manca, conforme à quelli che sopra gli hauerà dati alla diritta, e con la punta del Coltello, la farà cadere nell'istesso Piatto, e poi darà li suoi due tagli al codrione, vno alla parte manca & l'altro alla diritta, senza diuiderlo, se non quando li bisognerà, & incomincierà à fare il primo Tondo, dall'ala diritta, alla quale gli darà il suo taglio alla congiuntura della spalla, & vn'altro sotto detta Ala, la quale farà cadere con poca polpa in detto Tondo, e taglierà alcune fettarelle, sottili della polpa di detta ala, le quali farà cadere nell'istesso Tondo, & ve le accommoderà attorno, acciò che in mezzo vi faccia cadere vnito il piccadiglio, quella quantità che gli parerà che basti per ciascheduno delli Tondi, che li bisognerà fare, perche sarà bene che in tutti quelli che egli seruirà, vi sia vn poco di piccadiglio dentro, mentre però che lui potrà; se non lo taglierà tutto in fette, e masſime quando che il Fagiano sarà piccolo e magro, si che in questo bisogna che il Trinciante vsi particolare diligenza, perche essendo vno di detti Volatili piccolo, e magro lascierà di farne il piccadiglio, & incomincierà à seruire il primo Tondo con Sale attorno e Salsa reale sopra, & altri regali di paste sfogliate, & lo farà porgere doue li bisognerà; e per il secondo Tondo taglierà alcune fette dalla parte diritta con vn poco di piccadiglio della polpa di detta parte, & lo seruirà con salsa sopra, & altri regali attorno, si come il primo sopradetto, e lo farà porgere à chi deue, e per il terzo Tondo, darà il suo taglio alla congiuntura della spalla dell'ala manca, & vn'altro ne darà sotto detta ala, la quale farà cadere con poca polpa in detto Tondo, con quattro fettarelle sottili della polpa del petto dal lato di detta ala, con vn pochetto di piccadiglio della polpa del petto cioè del cassaro dalla parte dell'ala diritta, la spolperà bene tutta, & se non gli bastasse finirà di fare detto Tondo dalla parte dell'ala manca, & lo seruirà con suoi regali si come fece li sopradetti, e lo farà porgere doue li bisognerà, e per il quarto Tondo, vi farà cadere con il Coltello il codrione, con li due osſi che haurà dalle parti, cioè dal lato diritto, e lato manco di detto codrione, che di già gli hauerà dati li suoi tagli; e darà il suo taglio alla paletta del petto, con il taglio verso di se, & la farà cadere con il Coltello in detto Tondo, con vn poco di piccadiglio; se vi sarà restato polpa dalla parte del petto dell'ala manca, & lo seruirà come li sopradetti, con

Sal-

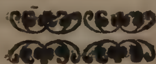
Salſa ſopra, e Sale attorno, con ſuoi regali, & lo farà porgere doue anderà ſeruito, e per il quinto Tondo, infilzerà con la punta del Coltello la coſcia diritta con il ſopracoſcio, & la ponerà in detto Tondo, con vn poco di piccadiglio, ſe vi ſarà reſtata niente di polpa ſul caſſaro del petto, ſe non la ſeruirà ſenza, con ſalſa ſopra, & altri regali attorno, e lo farà porgere doue li biſognerà, e per il ſeſto Tondo, ſeruirà la coſcia, & ſopracoſcia manca, ſi come fece la diritta ſopradetta con vn poco di piccadiglio, ſe potrà, che ſarà quanto baſta per partire e trinciare il ſopradetto Fagiano in aria in cima la Forcina; à doue li ſarà reſtato il caſſaro & la ſchiena netto di polpa, lo diſimbroccherà nel Piatto ſi come ſopra hò detto di quello del Cappone, e Gallina, & Pollancha d'India; e ſe bene hò moſtrato il modo di trinciare in ſei parti, detto Volatile da ſeruirle per il Piatto di ſei perſone, nondimeno ſi pongano due di detti Fagiani per Piatto, ſi come ſopra hò detto, e perciò il Trinciante ne potrà fare quattro, ò vero cinque buone e laute parti di vno, acciò che li Conuitati reſtino più ben ſeruiti, ben che egli potrà eſſeguire quanto dallo Scalco li ſarà ordinato di farne più ò meno parti conforme al biſogno; & nell'iſteſſa maniera ſi potrà trinciare il Cappone, & altri Volatili di ſimile grandezza, ſi come il ſopradetto Fagiano, pur che ſiano graſſi à baſtanza, e quando che egli hauerà trinciato non ſolo vno di detti Fagiani, ma qualſiuoglia altra robba mangiatiua in aria, ò vero nel Piatto, netterà la Forcina, & il Coltello, alla Salauietta che hauerà ſotto al Piatto della Coltelliera, & li rimetterà alli loro luoghi ſopra la detta Coltelliera, & l'oſſeruerà in tutte le Viuande che egli trincierà, tanto da graſſo, quanto da magro, ſi come in diuerſi frutti ancora, ſi come ſopra al capitolo ſecondo hò detto.

Come ſi trincia il Pollo groſſo d'India, & il Pauone. Cap. X I.

IL Pollo d'India groſſo, & il Pauone, circa la bontà di queſti Volatili ne hò trattato à pieno nella mia Pratica di Scalcaria, ſi come della ſtagione loro, e qualità che hanno, & in quanti modi ſi potranno cucinare ancora: reſta hora di ſapere in quanti modi ſi potranno trinciare in aria in cima la Forcina, ò vero nel piatto, e maſſime quando che ſaranno frolli à baſtanza, e cotti Aroſto, ò vero alleſſi, doue che il Trinciante li potrà trinciare, nell'iſteſſo modo, che ſopra alli loro Capitoli ho detto, del Cappone, e Fagiano; ben che detto Pollo d'India, & il Pauone, ſono più groſſi aſſai, & ſaranno molto più peſi ancora, e per ciò à volerli reggere in aria in cima la Forcina, biſognerà alleggierirli da poterli ſoſtentare, in

alto, per poterli poi trinciare, & farne piccadiglio, si che doppo che egli si sarà aggiustato il piatto d'auanti, con il Pollo d'India, ò vero Pauone Arosto, si seruirà della Forcina grossa, e del Coltello compagno, & li ponerà à trauerso la Forcina sul petto, e con il Coltello l'infilzerà nel buco sotto il codrione, ò vero nella palettadel petto, & lo riuolterà con il petto sul Piatto, & la schiena resti di sopra, doue l'imbroccherà di modo che il filo di detta schiena venga in mezzo alli due rampi della Forcina, & che le punte gli arriuino nell'osso del petto, & lo leuerà in aria dalla parte di dentro verso di se, aiutandosi con il Coltello ancora, perche l'hauerà lassato à doue l'hauerà infilzato, il quale tirerà poi fuora con gratia doppo che l'hauerà alzato in alto, & incomincierà à darli li due tagli al collo, vno alla parte manca, & l'altro alla diritta con il taglio di detto voltato verso il collo, alzandolo alquanto lo staccherà, e con la punta di detto lo manderà nel piatto grande, e potrà darli vn taglio solo, mentre che piglierà il coltello in fine del manico, alzandolo à bastanza li darà vn colpo di taglio vicino al busto, con il quale lo farà cadere in detto piatto, & seguiterà à dare li tre tagli alla coscia diritta, vno frà il busto, & la coscia, e l'altro sotto l'anca del sopracoscio, da lato alla congiuntura dell'osso del codrione; & il terzo taglio darà alla congiuntura della coscia, & la diuiderà dal sopracoscio potendo, e con la punta del coltello, la farà cadere nel piatto, si come farà alla coscia, e sopracoscia manca, doppo hauerli dati li trè tagli, si come fece alla diritta sopradetta, & la farà cadere nell' istesso Piatto, & seguiterà à dare li due tagli al codrione, vno alla parte manca, e l'altro alla diritta, & se vno di detti Volatili sarà ripieno, con la punta del coltello lo farà cadere da vn lato di detto Piatto grande, acciò che con il cucchiaro grande possi farne parte à tutti gli Conuitati, a' quali egli trincierà, e dapoi farà cadere il codrione con li due ossi, che hà dalle bande, nell' istesso piatto, con il Coltello, & perche di già hà mandato nel Piatto grande tutte le sopradette parti, cioè collo, coscie, e sopracoscie, & il codrione; e perciò gli farà restato più leggiero sopra la Forcina, da poterne fare piccadiglio, con le fette che li bisogneranno fare in tutti li Tondi, che egli trincierà, e per dar principio à fare li Tondi, incomincierà dall' Ala diritta, & gli darà il suo taglio alla congiuntura della spalla di detta Ala, & vn'altro taglio darà sotto all'istessa Ala, la quale farà cadere con poca polpa sul primo Tondo, e dipoi taglierà quattro fette sottili di polpa del petto con il taglio del Coltello voltato verso di sè, sicome farà nel tagliare due altre fette del-

della paletta del petto come parte più graſſa, & le farà cadere in detto Tondo, con vn poco di piccadiglio, il quale farà cadere vnito nel mezzo di detto, con vn poco di ripieno, & lo ſeruirà al primo Conuitato, con Salſa reale ſopra, ò vero Melangole tagliate, con ſale attorno, & altri regali di Paſte sfogliate, e poi ſeguiterà à fare il ſecondo Tondo, dalla parte di detta Ala la quantità di fette, che fece ſopra nel primo Tondo, con il piccadiglio vnito nel mezzo di detto, con vn poco di ripieno, & lo ſeruirà come il primo ſopradetto con Salſa reale ſopra, e ſuoi regali attorno, & lo farà porgere doue anderà ſeruito; e poi finirà di fare li quattro Tondi, ſi come li due ſopradetti, e come hauerà finita la polpa del petto, cioè del caſſaro di detto Pollo, dalla parte diritta, darà il ſuo taglio alla congiuntura della ſpalla dell'Ala manca, & vn'altro taglio darà ſotto alla detta Ala, la quale farà cadere con poca polpa nel Tondo, che hauerà ſotto la mano, & ſeguiterà à tagliare le fette con il piccadiglio, che li biſognerà per finire di fare li quattro Tondi, che li mancheranno per il numero delli ſei, che hauerà da fare per il Piatto ordinario di ſei perſone, ſe bene quando vno di detti Volatili ſarà groſſo, e graſſo, la polpa del petto di vno di detti baſterà per fare li ſei Tondi, con le fette, & il piccadiglio, che anderà fatto à ciaſcheduno, ſe però il Trinciante hauerà tempo di poterlo fare, ſe non lo trincierà in fette; mà perche alcune volte detti Volatili ſono magri, & hanno poca polpa, in ſimile occaſione li darà tutti li tagli alle congiunture doue anderanno dati, & la polpa la taglierà in fette, e lo ſmembrerà tutto, & lo manderà in pezzi, et in fette nel Piatto grande, et lo partirà che ogni vno habbia del buono, et del cattiuo, doue che potrà tenere l'ordine ſopra detto del Cappone, e Pollancha d'India, tanto nello ſmembrare vno di detti Polli, quanto in farne le parti ancora; ſi come à diſimbroccare il caſſaro, et la ſchiena di vno di detti Volatili, quando che l'hauerà finito di trinciare, et gli ſarà reſtato in cima la Forcina ſmembrato, e netto di polpa, lo diſimbroccherà nel Piatto grande, con il Coltello à trauerſo lo farà cadere in detto Piatto, che ſarà quanto biſogna per partire, e trinciare il Pollo d'India groſſo, et il Pauone.



Come si trincia la Starna, e la Perdice, & la Beccaccia. Cap. XII.

LA Starna, e la Perdice, & la Beccaccia sono nel numero delli buoni Vccelli saluatici questi ancora, & in bontà poca differenza sarà vno dall'altro, perche sono tutti di buona qualità, e conferiranno ad ogni complessione, pur che siano ben cucinati; in particolare arosto, e ben lardati, perche saranno megliori che in altre maniere, accommodati; doue che si potranno trinciare in due maniere, la prima sarà di dargli tutti li loro tagli alle congiunture, senza diuiderli; la seconda sarà di dargli tutti li tagli, e mandare nel Tondo tutte quelle parti che bisognerà: e della polpa del petto, se ne farà piccadiglio, si come sotto per ordine si vedrà. Hora per sapere prima come vno di detti Volatili anderà trinciato in aria in cima la Forcina, senza farne il piccadiglio, doppo che il Trinciante si sarà aggiustato il Piatto dauanti delle Starne, ò vero Perdice, si seruirà della terza Forcina, & il Coltello compagno, & ne infilzerà vno con la punta di detto nel buco sotto il codrione, ò vero nella paletta del petto, ò altra parte di detto Volatile, purche l'alzi dal Piatto grande con gratia, & lo posi con il petto nel Tondo, che hauerà sotto la mano & l'imbroccherà giusto nella schiena, & le punte della Forcina si arriuino nell'osso del petto, cioè nel cassaro, & auuertirà di stare giusto al suo loco, et lo leuerà in alto dalla parte di dentro verso di se, e come l'hauerà in aria, con gratia tirerà fuori il Coltello di doue l'hauerà infilzato, et li darà li due tagli al collo, vicini al busto, vno alla parte manca, et l'altro alla diritta, con il taglio volto verso il collo, alzando vn pochetto lo staccherà dal busto, e con la punta del Coltello, lo farà cadere nel sopradetto Tondo à doue imbroccò detto Volatile, e da poi darà li trè tagli alla coscia diritta vno trà il busto et la coscia, et il secondo da lato al codrione sotto l'anca del sopracoscio, et il terzo alla congiuntura della coscia, e sopracoscia, et seguiterà à dare il suo taglio alla congiuntura della spalla dell'ala diritta, et vn'altro ne darà per il longo alla polpa del petto, per fin sotto à detta ala, e seguiterà à dare li tre tagli alla coscia et sopracoscia manca, conforme à quelli che haurà dati alla diritta, si come farà all'ala manca pur li darà l'istessi tagli che haurà dati alla diritta, con il taglio per il longo dalla polpa del petto, per fino sotto alla detta ala manca, e poi darà al codrione li suoi due tagli, vno alla banda manca, e l'altro alla diritta, auuertendo sempre di voltare la Forcina; acciò che le congiunture del detto Volatile venghino giuste al taglio del Coltello, si come al suo loco hò detto,

&

et ſeguiterà à dare il ſuo taglio alla paletta del petto, e tirerà fuori il Coltello verſo di ſe, e con la punta di detto l'infilzerà in mezzo à detta paletta, ò vero in altra parte, et l'alzerà in sù alquanto, e tirerà à baſſo la Forcina, e lo diſimbroccherà, et lo riuolterà dalla parte di dentro verſo di ſe, e lo poſerà con la ſchiena ſul Tondo, doue fece cadere la teſta di detto Volatile, et lo ſeruirà di Salſa reale ſopra, con Sale sù l'orlo, et altri regali di paſte sfogliate attorno, che ſarà quanto baſta per trinciare la Starna, ò vero la Perdice in aria in cima la Forcina, ſenza diuiderli; ma ſolo gli haurà dati alle congiunture li ſuoi tagli. Reſta hora il modo di ſapere come anderanno trinciati li ſopradetti Vccelli in cima la Forcina, e come anderà fatto il piccadiglio, tanto della Starna, quanto della Perdice, et volendo il Trinciante, lo potrà fare della Beccaccia ancora, ſi che ſubito ch'egli hauerà imbroccato nel modo ſopradetto vno di detti Volatili, et alzato in alto dalla parte di dĕtro verſo di ſe, gli darà li due tagli al collo, ſi come fece al ſopradetto trinciato ſenza diuiderlo, e con la punta del Coltello, lo farà cadere nel Tondo, che hauerà ſotto la mano, et ſeguiterà à dare li ſuoi trè tagli alla coſcia et ſopracoſcia diritta, e con la punta del Coltello la manderà nell'iſteſſo Tondo, ſi come farà della coſcia, & ſopracoſcia manca, doppo hauerli dati li ſuoi trè tagli la farà cadere con la punta del Coltello in detto Tondo, e poi darà li ſuoi due tagli al codrione et lo diuiderà, e manderà con il Coltello nell'iſteſſo Tondo, ſi come farà dell'ala diritta doppo hauerli dati li due tagli, vno alla congiuntura della ſpalla, & l'altro ſotto à detta ala, & la farà cadere nel medeſimo Tondo, con poca polpa, & il ſimile farà dell'ala manca, doppo hauerli dati li due tagli, doue che gli reſterà tutta la polpa del petto, della quale ne farà piccadiglio, ma prima accommoderà nel Tondo, le ſopradette parti, cioè la teſta, & ambi le coſcie e ſopracoſcie, & codrione attorno al detto Tondo, acciò che in mezzo vi ſia luogo da farci cadere vnito il piccadiglio che egli farà di detto petto, con la polpa del caſſaro tutta, mentre che gli hauerà leuata la ſuperficie, cioè la pelle in fettarelle ſottili, e fatte cadere in detto Tondo, e doppo ſmembrato il detto petto, & caſſaro di tutta la polpa, lo diſimbroccherà, e poſerà nell'iſteſſo Tondo, acciò che ſe vi fuſſe reſtata qualche poca di polpa, il Conuitato che l'hauerà poſſi accommodarſene, & lo ſeruirà di Salſa reale ſopra, ò vero Melangole tagliate attorno con Sale, & altri regali di diuerſe paſte, & lo farà porgere, doue li piacerà, & nell'iſteſſi modi della Starna, e Perdice, ſi potrà partire e trinciare la Beccaccia ancora, che ſarà quanto baſta per trinciare li ſopradetti Volatili, in piccadiglio e ſenza, cioè di darli ſolamente li tagli à tutte le congiunture ſenza diuiderli.

Co-

Come si trincia la Tortora, & la Quaglia. Cap. XIII.

LA Tortora, eccede in bontà la Quaglia, se bene quando detti Vccelli sono grassi, & in loro stagione, questi ancora saranno nel numero delli buoni Volatili, che si seruino, sù per le Mense, si che à volerli trinciare poca differenza sarà vno dall'altro, eccetto che la Tortora è più grossa, & hà le congiunture delle punte delle Spalle vn poco più difficili da ritrouarle con il taglio del Coltello più che di diuersi altri Volatili, ma il diligente, e buon Trinciante, supera ogni difficultà, doue che à volere detto Trinciante, trinciare vno delli detti, cotto Arosto, tanto la Tortora, quanto la Quaglia, egli si seruirà della Forcina, & il Coltello piccoli da Tordi, e come si farà aggiustato il Piatto d'auanti, con sei Tortore, ò vero con dodici Quaglie dentro, delle quali ne vanno seruite due per Conuitato, con la punta del Coltello ne infilzerà vna alla volta, nella paletta del petto, ò vero dalla parte di dietro, ò in altra parte à beneplacito, pur che la posi con il petto sopra al primo Tondo, che molti ne haurà sotto la mano, & l'imbroccherà giusto nella schiena, e che le punte della Forcina gli arriuino nell'osso del petto, & l'alzerà in aria dalla parte di dentro verso di se, e tirerà fuori il Coltello, di doue l'hauerà infilzato, quando l'imbroccò, & gli darà due tagli alla Coscia diritta, vno trà il busto, & la Coscia, e l'altro trà la Coscia, e sopracoscia, ma sotto l'anca trà il codrione, & sopracoscia non occorrerà dargli il suo taglio, perche questi Vccelli sono piccoli, à quali non occorrerà dargli detto taglio, si come potrà fare di tutti gli altri di simile grandezza; benche alla Tortora, se li potrà dare detto taglio, à beneplacito per essere dell'istessa grandezza delli Piccioni di Torre, & seguiterà à dare il suo taglio alla congiuntura della punta della spalla dell'Ala diritta, si come farà alla punta della spalla, dell'Ala manca pur gli darà il suo taglio, & seguiterà à dare gli due tagli alla Coscia, & sopracoscia manca, conforme à quelli che sopra li diede alla Coscia diritta, e poi darà li due tagli al codrione, & con gratia tirerà fuori il Coltello, & li darà alla paletta del petto, il suo taglio, e con la punta di detto l'infilzerà in detta paletta, ò vero dalla parte di dietro, sotto il codrione, & la disimbroccherà, e riuolterà dalla parte di dentro verso di se, & la poserà con la schiena sul Tondo à doue fece cadere la testa, & la seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, & altri regali, & se trincierà le Quaglie ne seruirà due per conuitato, perche delle Tortore, vna basterà, & potrà disimbroccarlo in altra maniera ancora

vno

vno di detti Volatili, subbito che l'hauerà finito di trinciare, & infilzato in qualsiuoglia loco come sopra hò detto, l'alzerà, & disimbroccherà, di sopra la Forcina, & lo riuolterà sottosopra per aria, che la schiena venga à posare sopra al Tondo, à doue anderà seruito detto Volatile, senza riuoltarlo dalla parte di dentro, come sopra hò detto, che saranno due modi da potere disimbroccare detti Volatili, e qualsiuoglia altri ancora che vadino trinciati, intieri sopra la Forcina, si come sopra al suo loco hò detto del Pollastro, e Piccione, che sarà quanto basta per trinciare, la Tortora, e Quaglia, & altri Vccelli di simile grandezza.

Come si trincia il Tordo, & il Merlo. Cap. X I V.

IL Tordo, & il Merlo, questi ancora sono nel numero delli buoni Volatili, in particolare il Tordo, quale è commendato assai dalla scuola Salernitana, & anco da diuersi altri, à quali piacciono li buon bocconi, e per ciò sarà bene di sapere come vadino trinciati in cima la Forcina, tanto il Tordo, quanto il Merlo, in particolare quando saranno cotti Arosto, perche saranno megliori che in altra maniera cucinati, si che per trinciare gli sopradetti Volatili, il Trinciante si seruirà della Forcina, & il Coltello, da Tordi, & ne infilzerà vno alla volta con la punta del Coltello, & l'alzerà con gratia vn pochetto dal Piatto che di già se lo sarà aggiustato d'auanti, & lo volterà con il petto sul Tondo, che molti ne hauerà sotto la mano, & l'imbroccherà giusto nella schiena, e lo leuerà in aria dalla parte di dentro verso di se, & gli darà li due tagli al collo, vno alla banda manca, e l'altro alla diritta, e con la punta del Coltello lo farà cadere nel Tondo, & seguiterà à dare vn taglio solo alla Coscia diritta trà il busto, & la Coscia, & vn'altro taglio simile darà alla Coscia manca, & lascerà li due tagli del codrione, acciò che non li tagliasse l'interiori, poiche dalla maggior parte delli gusti, sono stimati assai, e massime quando che haueranno mangiato le pippore di Ginepro, e di Mortella, & seguiterà à dare il suo taglio alla punta della spalla dell'ala manca, si come farà all'ala diritta pur gli darà il suo taglio, e nell'istesso tempo volterà il taglio del Coltello verso di se, e darà alla paletta del petto, & ritirerà il Coltello verso di se, e l'infilzerà in detta paletta, et lo poserà con la schiena sul Tondo, e nell'istesso modo del sopradetto Tordo, ò Merlo che sia, ne trincierà vn'altro, perche non se ne deuono dare meno di due per Conuitato; et li seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, et altri regali ancora su l'orlo del Tondo; et se detto Trinciante ne vorrà trincia-

ciare due, e quattro ancora alla volta, lo potrà fare, mentre però che gli rampi della Forcina saranno longhi à bastanza doue che il primo Tordo, ò vero altro Vccello, di simile grandezza, l'infilzerà con la punta del Coltello, & lo poserà con la schiena sul Tondo, & l'imbroccherà nel mezzo dell' osso del petto, & li farà passare le punte della Forcina, fuori per la schiena, e da poi infilzerà vn'alrro Tordo, con la punta del Coltello, & lo volterà con il petto sù l'istesso Tondo, & l'imbroccherà giusto nella schiena, di modo che ambidue si tocchino l'vn l'altro con la schiena, e che tutte le congiunture doue anderanno dati li tagli si incontrino bene insieme, tanto quelle delle punte delle spalle delle Ali, quanto quelle delle coscie ancora, acciò che dette congiunture siano pari, & si incontrino bene insieme quanto che egli potrà, & se vorrà imbroccarne altri due, nel modo sopra detto, lo potrà fare, però sopra alli due che di già hauerà imbroccati, ben che due alla volta gli riuscirà meglio, e farà più prestò il suo seruigio ancora, si che incomincierà à dare il loro taglio al collo, vno alla banda manca, & l'altro alla diritta, e con la punta del coltello le manderà di ambe due nel Tondo, che hauerà sotto la mano, & seguiterà à dare il loro taglio alle congiunture delle coscie diritte, cioè trà il busto, & la coscia, si come farà alle congiunture delle coscie manche con vn taglio solo le arriuerà tutte due, e poi darà vn taglio alle congiunture delle punte delle spalle dell'Ali manche, si come farà alle congiunture delle punte delle spalle delle Ali diritte pur li darà il loro taglio; & auuertirà con vn taglio solo, di arriuare à tutte le congiunture tanto se fussero quattro Tordi, quanto se fussero due, però se egli potrà, & seguiterà à dare il suo taglio alla paletta del petto al primo Tordo, che sarà in cima la Forcina, e con la punta del Coltello l'infilzerà in detta paletta, ò altra parte, & lo disimbroccherà, e poserà con la schiena sul Tondo, à doue fece cadere le teste di detti Tordi, e poi poserà le punte della Forcina sù l'istesso Tondo, e con il taglio della punta del Coltello, darà il suo taglio alla paletta del petto del secondo Tordo, e calcherà la mano alquanto, & lo disimbroccherà, in detto Tondo, & lo seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, e lo farà porgere doue bisognerà, e se ne hauerà imbroccati quattro, in cima la Forcina, darà alla paletta del petto del quarto Tordo, in aria, & al terzo farà come sopra hò detto che facesse del secondo Tordo, & li altri due che li saranno restati in cima la Forcina, li darà li loro tagli à tutte le congiunture, & li disimbroccherà si come sopra hò detto

to delli due Tordi soli, che sarà quanto basta per trinciar in aria il Tordo solo, e due ancora, si come ad vn bisogno quattro; & altri Vccelli di simile grandezza del Tordo, e Merlo pur si potranno trinciare nell'istessi modi sopradetti.

Come si trincia la Lodola, & il Beccafico. Cap. XV.

LA Lodola, & il Beccafico sono Vccelletti di buonissimo temperamento, e massime quando saranno seruiti in loro staggione, & che siano grassi, benche siano piccoli questi ancora si potranno trinciare in aria in cima la Forcina, e nel Piatto ancora à beneplacito; doue che se il Trinciante li vorrà trinciare in aria, vno alla volta lo potrà fare, con tenere il modo sopradetto al suo capitolo di trinciare il Tordo solo, e quando che egli li vorrà trinciare nel Piatto, si seruirà della Forcina & il Coltello piccoli da Vccelletti, si come potrà fare quando li trincierà in aria ancora, hora per sapere come anderanno trinciati nel Piatto, in particolare quando saranno cotti arosto, e tramezzati con sa uia e fette di pane, egli ne potrà infilzare vno alla volta cō la punta del Coltello, e lo poserà con la schiena sul Tondo che hauerà sotto la mano, & l'imbroccherà giusto nel petto, & lo poserà sopra la fetta del pane con la schiena in detto Tondo, la quale torrà quella ancora con la punta del Coltello, e poi ponerà trà li due rampi della Forcina detto Coltello verso la sua mano diritta, & li darà due tagli, vno alla congiuntura dell'ala manca & che gli arriui alla punta della spalla, & l'altro taglio darà simile all'ala diritta, e tirerà fuori il Coltello, & gli darà il suo taglio alla paletta del petto, e nell'istesso tempo tirerà fuori la Forcina, et lo disimbroccherà, et nell'istesso modo ne trincierà trè altri, perche delli sopradetti Vccelletti non se ne daranno meno di quattro per Conuitato, tanto delle Lodole; quanto delli Beccafichi, si come di diuersi altri Vccelletti di simile grandezza, cotti arosto, ò vero allessi ancora; et per ogni Tondo che egli seruirà vi ponerà il Sale attorno, con Melangole tagliate et altri regali, et lo farà porgere à chi deue, che sarà quanto occorre per trinciare li sopradetti Vccelletti in aria in cima la Forcina, et nel Piatto ancora, ò vero Tondo che sia, et nell'istesso modo si potranno trinciare il Tordo, e Merlo, et altri Volatili di simile grandezza, poiche sarà più spediente faccenda che à trinciarli in aria in cima la Forcina, e massime in occasione di gran Conuiti; perche vi sarà molta robba d'altri Volatili grossi, e diuersi carnaggi da tagliare in aria in cima la Forcina, che à volergli trinciare nel Piatto faria vn brutto vedere.

Come si trinciano le Oche domestiche, e saluatiche. Cap. XVI.

LE Oche domestiche, et saluatiche sono Volatili, non molto recipienti à Mense di Signori, ma gli Papari, cioè l'Oche giouani in loro stagione si potranno seruire per vna riempitura di Tauola, perche sono di honesto temperamento, e non saranno ingrati al gusto, ma gli saluatici saranno megliori; doue che à volere trinciare vno di detti Volatili, il Trinciante si seruirà della Forcina grande, et il Coltello compagno, e come si farà aggiustato il Piatto dell'Ocha, ò Paparo che sia dauanti, gli attrauerserà la Forcina sul petto da tenerlo sodo, acciò lo possi infilzare con il Coltello nella paletta del petto, ò vero dalla parte dietro, et lo volterà con il petto nell'istesso Piatto, aiutandosi con la Forcina ancora, et l'imbroccherà giusto nella schiena, e li farà arriuare le punte della Forcina nell'osso del petto, et lo leuerà in aria dalla parte di dentro verso di se, e perche detti Volatili si sogliono cucinare senza la testa, nè collo, in qualsiuoglia modo cucinati, e perciò non occorrerà che il Trinciante li dia li due tagli al collo, siche incomincierà à dare li trè tagli alla coscia diritta, vno trà il busto, et la sopracoscia, et l'altro frà il codrione, e l'anca del sopracoscio, et il terzo frà la coscia, e sopracoscia, et la diuiderà potendo, e con la punta del Coltello la farà cadere nel Piatto grande à doue era l'Ocha, si come farà della coscia, et sopracoscia manca, doppo che egli gli hauerà dati li trè tagli, si come sopra li diede alla diritta, et seguiterà à dare li due tagli al codrione, vno alla parte manca, et l'altro alla diritta, e se sarà ripiena, lo farà cadere da vn lato del Piatto grande, acciò che quando farà le parti, ne possa dare in tutti li Tondi che egli seruirà, et seguiterà à dare il suo taglio alla punta della spalla dell'ala diritta, et vn'altro taglio darà sotto detta ala, la qual farà cadere con poca polpa nel primo Tondo che egli incomincierà à fare, con quattro, ò sei fette sottili della polpa del petto dal lato di detta ala, ò vero ne farà piccadiglio à beneplacito, con quattro fette sottili solamente per ciaschedun Tondo che farà con il piccadiglio in mezzo; e come hauerà finita tutta la polpa del petto con quella del cassaro ancora, tanto se egli la seruirà in fette, quanto in piccadiglio, darà il suo taglio alla punta della spalla dell'ala manca, conforme à quello che diede all'ala diritta, et vn'altro ne darà sotto detta ala, e con la punta del Coltello la farà cadere nel Tondo, che egli hauerà da fare, per il numero delli sei, che gli bisogneranno per il Piatto di sei persone; et se vno delli detti Volatili hauesse poca polpa nel petto, e

che

che egli non potesse finire di fare li sei Tondi che gli bisogneranno; in simile occasione egli potrà seruire le coscie & sopracoscie, e codrione, con li due ossi che hauerà dalle bande; e massime quando vno di detti sarà piccolo, & magro, ma per l'ordinario sogliono essere grassi detti Pelati, in particolare l'Oche, quali basteranno per fare li sei Tondi commodamente; e quando hauerà finito di trinciare vno di detti Volatili, & che gli sarà restato il cassaro, con la schiena smembrato, e netto di polpa in cima la Forcina, volterà le punte di detta verso il Piatto grande, & con il Coltello à trauerso ve lo farà cadere dentro; & se vno di detti Volatili sarà cucinato allesso, egli potrà tenere l'ordine che sopra hò detto del partire e trinciare il Cappone allesso, tanto con diuerse copriture, quanto senza copriture, che sarà quanto bisogna per partire e trinciare l'Ocha, & il Paparo sopradetti, tanto le domestiche, quanto le saluatiche.

Come si trinciano l'Anatre domestiche, e saluatiche. Cap. XVII.

L'Anatre domestiche, & saluatiche sono megliori delle sopradette Oche, circa alla loro qualità; e cucina, si come la loro stagione ancora, si potrà vedere nella mia Pratica di Scalcaria, benche dalla scuola Salernitana siano tenuti nel numero delli buoni Volatili; mà non loda trà l'altre parti dell'Anatra, se non il petto, & le Ali sole, perche sono tanto calide, che vsano il coito nelle acque, e perciò saranno megliori cucinate Arosto, & meno nociue ancora, e massime quando saranno grasse, & sottestate non saranno ingrate al gusto ancora, & in qualsiuoglia modo cucinate, mentre che saranno seruite in loro stagione, si che volendole trinciare il Trinciante, si seruirà della Forcina, & il Coltello mezzani, e doppo che egli si sarà aggiustato il Piatto con l'Anatre d'auanti, & che egli si sarà posto giusto al suo loco, li attrauersarà la Forcina sub petto, & la terrà salda da porterla infilzare nella paletta del petto con il Coltello, ò vero dalla parte di dietro nel buco sotto il codrione, la qual volterà con il petto nel piatto, e si aiuterà con la Forcina ancora, con la quale l'imbroccherà giusta nelle reni, & la leuerà in alto dalla parte di dentro verso di sè, e perche questi Volatili ancora si cucinano senza testa, alli quali non occorrerà dargli li due tagli al collo; si che incomincierà à darli li suoi tre tagli alla coscia, e sopracoscia diritta, vno frà il busto, & la sopracoscia, e l'altro trà il codrione, e sopracoscio sotto l'anca, & il terzo frà la

cofcia, e fopracofcia; e con la punta del Coltello la farà cadere nel Piatto; & feguiterà à dare altri tre tagli alla cofcia, & fopracofcia manca, fimili à quelli, che hauerà dati alla diritta, e con la punta del Coltello la farà cadere in detto Piatto, & volterà la Forcina, acciò che quelle parti à doue anderanno dati li tagli, venghino giufte al taglio del Coltello, & feguiterà à dare li due tagli al codrione, & fe farà detta Anatra ripiena, lo farà cadere con la punta del Coltello nel Piatto, à parte, acciò che egli lo poffa compartire in tutti li Tondi, che potrà fare di vna di dette Anatre; e poi darà il fuo taglio alla congiuntura della fpalla dell'Ala diritta, & calcherà la mano di modo, che poffa ftaccare buona parte della polpa del petto, e con la punta del Coltello la farà cadere nel primo Tondo, & darà parte del ripieno, & lo feruirà di fale attorno, & altri regali di pafte di sfoglio, con falfa reale fopra, ò vero Melangole tagliate attorno, & lo farà porgere doue bifognerà, e poi darà all'Ala manca il fuo taglio, conforme a quello che hauerà dato all'Ala diritta, la qual farà cadere con la punta del Coltello, per il fecondo Tondo, con più polpa, che egli potrà, & lo feruirà di Salfa fopra con fale attorno, & altri regali, e lo farà porgere doue li piacerà, e per il terzo Tondo vi ponerà con la punta del Coltello, la cofcia, & fopracofcia diritta con li due offi del codrione, & lo feruirà come il primo fopradetto con falfa fopra, & fuoi regali attorno, & lo farà porgere à chi deue, e per il quarto Tondo, feruirà la cofcia, & fopracofcia manca, con il codrione, & lo feruirà come gli altri fopradetti, e lo farà porgere doue li bifognerà; & fe per il quinto Tondo, non farà à baftanza la paletta del petto, la qual farà cadere con il Coltello doppo che gli hauerà dato il fuo taglio, in detto Tondo, con parte della polpa, che gli farà reftata nel petto, difimbroccherà il caffaro, che gli farà reftato in cima la Forcina, nel Piatto grande, & imbroccherà l'altra Anatra, perche per il Piatto di fei perfone fe ne pongano due, & la leuerà in alto, conforme alla prima fopradetta, & finirà di fare li fei Tondi, & fe la vorrà fmembrare tutta di polpa, e cofcie, & Ali, la potrà trinciare conforme alla prima fopradetta, che farà quanto bafta, per hauere moftrato il modo di trinciare le fopradette Anatre, tanto le domeftiche, quanto le faluatiche, & fe dette Anatre faranno cotte alleffe, & che non reggeffero in cima la Forcina, il detto Trinciante le trincierà nel Piatto, & l'imbroccherà nel pett o, & li darà tutti li tagli, che li bifogneranno, da farne tante parti quante ne hauerà fatte delle fopradette cucinate Arofto, & fe fa-

saranno con diuerse copriture, ne darà parte in tutti li Tondi che egli seruirà, si come sopra fece del Cappone allesso; nell'istesso modo, che sopra al suo capitolo hò detto di quello.

Delli Quadrupedi domestici, e saluatici, con vn Discorso al Trinciante, sopra diuersi carnaggi di Quadrupedi da trinciare. Cap. XVIII.

Sopra hò trattato, del modo di trinciare diuerse sorti di Volatili per quella poca di cognitione che hò del trinciare, tanto delli domestici, quanto delli saluatici, & se bene ve ne sono di molte, e diuerse altre sorti da poterli trinciare in aria in cima la Forcina, & nel piatto ancora, de quali hò lasciato di nominare, Ma se il Trinciante saprà ben trinciare quelli che sopra per ordine alli loro Capitoli hò detto, facilmente potrà sapere trinciare qualsinoglia altre sorti, de quali sopra non gli hò nominati, tanto de piccoli quanto delli grandi; Tuttauia hora mostrerò il modo di trinciare diuerse sorti di carnaggi di Quadrupedi, Domestici, & Saluatici, alcuni de quali anderanno trinciati intieri, & altri in pezzi, in aria in cima la Forcina, & altri nel piatto ancora, secondo la loro cucina; si come per ordine alli loro Capitoli si vedrà, acciò che detto Trinciante, essendosi fatto ben pratico, in questi pochi che sotto per ordine si vedranno, ben poi potrà saperne trinciare di altre sorti di detti carnaggi, de quali sotto non si nomineranno ancora.

Come si trinciano il petto di Vitella, e di Castrato allessi, & altre parti di detti Animali. Cap. X I X.

IL petto di Vitella, e di Castrato, saranno delle buone parti che habbino detti Animali, e massime quando saranno cucinati allessi, & in loro stagione, ben che in ogni tempo saranno buone dette carni, & si potranno cucinare in diuerse altre maniere ancora; doue che se il Trinciante vorrà trinciare qualsinoglia di dette carni, in particolare il petto quando sarà cotto allesso, egli si seruirà della Forcina, & il Coltello mezzani, e come lo Scalco gli hauerà posto il piatto d'auanti, egli se lo aggiusterà di modo, che con la Forcina ne possa imbroccare quella quantità, che gli parrà che basti per il primo Tondo, che incomincierà à fare; ma auertirà di dare li tagli per il verso della carne, come al suo loco hò detto, si co-

me

me ancora dette parti, non le potrà trinciare in aria in cima la Forcina, rispetto la quantità di tenerumi, che hanno, & anco perche quando saranno fatte allesse non reggerebbono in cima la Forcina, e perciò le trincierà nel piatto, con parte di quel tenerume, & polpa che hauerà imbroccata, e gli darà vno, ò più tagli secondo il bisogno, & con la punta del Coltello si aiuterà per posarla sul Tondo, che già molti ne hauerà sotto la mano, & ponerà il Coltello trà li due rampi della Forcina, acciò che con detta Forcina possi tenere ferma quella quantità di carne che non vadia di quà, & di là per il Tondo, mentre che gli darà li tagli da farne più pezzetti di vn boccone l'vno, tanto della polpa quanto delli tenerumi, pur che tal parti si possino tagliare, & se vno di detti petti sarà ripieno in particolare quello di Vitella, pur terrà l'ordine sopradetto nel trinciarlo, tanto nel Piatto, quanto nel Tondo, & ne farà sei Tondi per il Piatto ordinario, & li seruirà di Sale attorno, & li farà porgere doue li bisogneranno che sarà quanto basta per partire, e trinciare li sopradetti petti di Vitella, e di Castrato, & nel sopradetto modo si potranno trinciare, in qualsiuoglia altre parti di detti Animali, cucinate allesse, & in diuerse Pottaggierie ancora, seruendole, di Sale attorno li Tondi, che egli farà, & altri diuersi regali sopra, conforme alla loro cucina.

Come si trincia vn pezzo di Vaccina, nel petto, & nel cosciotto, & altre parti di detto Animale. Cap. X X.

LA carne di Boue, e di Vaccina, sono alquanto ordinarie, ma quando saranno di Animali giouani, e grassi, non sarà ingrata al gusto, e massime quando sarà salpresa, e ben cotta allessa, & in altre Viuande ancora, si come al suo luogo hò detto nella mia Pratica di Scalcaria, si che volendo il Trinciante trinciare alcune parti di detti Animali, ò Boue, ò sia Vaccina, in particolare nel petto, cioè nel callo delli detti cucinato allesso, egli si seruirà della Forcina, & il Coltello mezzani, & la trincierà nell'istesso modo, che sopra al suo Capitolo hò detto, del petto di Vitella, e di Castrato, & nell'istesso modo, di quelli, lo seruirà ancora, & il pezzo del cosciotto di vno di detti Animali, pur cotto allesso, egli si potrà seruire dell'istessa Forcina, e Coltello mezzani, ma bisognerà che egli habbia riguardo alla grandezza del pezzo della carne, se sarà grande, ò piccolo, e conforme alla sua grandezza, egli si seruirà della Forcina, e Coltello ancora, si come di imbroccarla di modo, che la car-

ne venga per il suo verso, giusta al taglio del Coltello, e doppo che egli si farà aggiustato il Piatto d'auanti con il pezzo della carne, l'imbroccherà, & l'alzerà in alto dalla parte di dentro verso di se, & incomincierà à tagliare trè, ò quattro fettarelle sottili, & le farà cadere nel primo Tondo, che molti ne hauerà sotto la mano manca, & ve le accommoderà dentro di modo che in mezzo vi sia luogo da farci cadere vnito il piccadiglio, vn poco in ciaschedun Tondo che egli seruirà, e da poi taglierà due, ò trè fettarelle di grasso per Tondo ancora, se però in tal pezzo ve ne farà, & le farà in ultimo acciò che siano più calde, perche essendo le parti grasse vnite al pezzo grosso, si conserueranno più calde, e perciò le farà l'vltime in ciaschedun Tondo, che egli seruirà, de quali ne farà sei, e più bisognandoli ancora, & li seruirà di Sale attorno, & li farà porgere ad ogni Conuitato il suo, che sarà quanto basta, per partire, e trinciare il petto, & cosciotto delli sopradetti Animali, & in qualsiuoglia altre parti di detto cucinate allesse, & in diuerse Pottaggierie ancora, si potranno partire, e trinciare nelli sopradetti modi del petto di detto Boue, e Vaccina.

Resta hora di sapere, che sono alcuni, che nel fare del piccadiglio adoperano due Coltelli, per farlo più presto, & li tramezzano con il dito indice frà il taglio morto di detti Coltelli, & li stringono con il dito grosso, & il pollice, & accompagnano tutta la mano alli tagli che bisognano, per la quantità di piccadiglio, che il Trinciante hauerà da fare per tutti li Tondi che egli seruirà, e quando il detto Trinciante vuol fare le fette che bisognano si serue di vn Coltello solo, e dapoi ripiglia l'altro di vguale grandezza; ma non tralascierò di dire, che se egli adoprerà vn Coltello solo, gli riuscirà meglio, e sarà più sicuro nel dare delli tagli, perche non si esporrà al pericolo, che li caschi vno di detti Coltelli, poiche saria vn brutto vedere, doue che in questo mi rimetterò al buon giuditio di chi trincia, di fare detto piccadiglio con vno, ò vero due Coltelli à beneplacito.

Come si trincia la Zinna di Vaccina arosto, & l'Ala di fegato di Porco intiera. Cap. XXI.

LA Zinna di Vaccina, & il Fegato di Porco, sono due buoni antipasti, et se ne possano fare diuerse viuande ancora, si come alli loro luoghi nella mia pratica di Scalcaria hò detto; si che volendo il Trinciante trinciare la detta Zinna cotta allessa, ò vero arosto, egli si seruirà della Forcina, et il Coltello mezzani, et l'imbroccherà nel mezzo per il longo, ò vero per il trauerso à beneplacito, et

l'al-

l'alzerà in alto dalla parte di dentro verso di se, et incomincierà à tagliarla in fette sottili due, ò trè per Tondo, secondo che egli le farà grandi, ò piccole, & che li parrà che bastino per ciaschedun Tondo che egli farà, de' quali ne farà sei, & li seruirà di Sale sù l'orlo, & li farà porgere ad ogni Conuitato il suo; & se detta Zinna sarà cucinata arosto, il detto Trinciante potrà tenere l'ordine sopradetto di trinciarla, & ponerà intorno li Tondi di più Melangole tagliate, & altri regali di paste sfogliate; & l'Ala intiera di fegato di Porco cotta arosto, & inuolta in rete, egli potrà tenere l'ordine sopradetto della Zinna, di trinciarla, & imbroccarla nell'istesso modo, & ne farà sei, ò vero otto Tondi bisognandoli, & li seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, che farà quanto bisogna per partire, e trinciare la sopradetta Zinna di Vaccina, & l'Ala di fegato di Porco intiera cotta arosto.

Come si trincia la Testa di Vitella Mongana. Cap. XXII.

LA Testa di Vitella Mongana, benche sia vn poco viscosa, non è però ingrata al gusto, circa la sua cucina in quanti modi anderà cucinata sù la mia Pratica di Scalcaria si potrà vedere, resta hora di sapere in che maniera anderà trinciata quando sarà cotta intiera con ossi, & allessa, doue che il Trinciante volendola trinciare, doppo che lo Scalco gli hauerà posto il Piatto dauanti, egli se lo aggiusterà di modo che la possi imbroccare giusta nelle narici, con la Forcina mezzana, & si seruirà del Coltello compagno, e come l'hauerà imbroccata la terrà salda nel Piatto da poterli dare tutti li tagli che li bisogneranno, & il primo taglio lo darà alla congiuntura dell'osso della testa per il longo, scoprendo prima detto osso dalla pelle, & l'aprirà con il Coltello, e leuerà via l'ossi, & li scoprirà le ceruella, delle quali ne farà parte in tutti li Tondi che egli trincierà & incomincierà à dare vn taglio all'orecchia diritta con parte della pelle che hauerà attorno, e con la punta del Coltello la poserà sul primo Tondo, & li darà più tagli in detto Tondo per farne più pezzetti, e poi darà vn taglio attorno all'occhio diritto, e con la punta del Coltello lo poserà in detto Tondo, & li darà due ò trè tagli, & vi ponerà vn poco di ceruella, & lo seruirà di Sale sù l'orlo, e lo farà porgere doue li bisognerà, & seguiterà à dare li suoi tagli all'orecchia manca per il secondo Tondo, & all'occhio manco ancora, & li darà li loro tagli in detto Tondo da farne pezzetti, si come sopra hauerà fatto dell'orecchia, & occhio diritto, e vi ponerà vn poco di ceruella, & lo seruirà di Sale attorno, et lo farà por-

gere doue anderà seruito. e poi finirà di fare li quattro Tondi che li bisogneranno con la polpa, e pelle delle guancie che hauerà attorno detta testa, et darà parte in detti Tondi delle ceruella ancora, et li seruirà di Sale attorno, e li farà porgere doue li bisogneranno, che sarà quanto basta per partire, e trinciare la testa di Vitella Mongana.

Come si trincia la Testa di Porco saluatico. Cap. XXIII.

LA Testa di Porco saluatico anderà cotta in Vino, & Aceto, con vn poco d'Acqua, e diuerse herbe odorifere dentro, rispetto all'odore, che tiene del saluatico, & anderà seruita per vn' antipasto delli refteddi, si che à volerla trinciare in cima la Forcina, ò vero nel Piatto à beneplacito il Trinciante si seruirà della Forcina grossa, & il Coltello mezzano, & l'imbroccherà giusta nelle narici doppo essersi aggiustato il Piatto d'auanti, & la leuerà in alto dalla parte di dentro verso di se, ò vero l'incomincierà à tagliare nel Piatto in fette sottili della barbaglia dalla parte diritta due, ò tre fette per Tondo, & ve le ponerà con la punta del Coltello dentro, e li seruirà di Sale attorno, & li farà porgere doue li bisogneranno, & se l'hauerà alzata in alto, volterà la Testa di modo, che la barbaglia li venga giusta al taglio del Coltello, & ne taglierà due, ò tre fette, & le farà cadere nel Tondo che hauerà sotto la mano, & ne farà al meno sei, & li seruirà di sale attorno, & li farà porgere si come sopra hò detto, doue li bisogneranno, e quando detta Testa ritornasse più volte in tauola, si come spesso accade, per fino che sarà smembrata di polpa le ganasce, & orecchie, e barbaglia, ne darà la quantità di fette per Tondo, che sopra hò detto, circa alle ceruella di detta Testa non ne dirò altro rispetto che questi Animali si pigliano in caccia, e spesse volte sono putride, e guaste, che sarà quanto basta, per partire, e trinciare in aria, & nel Piatto, la sopradetta Testa di Porco Saluatico.

Come si trincia la Lingua di Vitella Arosto. Cap. XXIV.

LA Lingua di Vitella, quando sarà cucinata Arosto, non sarà ingrata al gusto, benche si potrà cucinare in diuersi altri modi ancora, & sarà recipiente à Mense di Signori, e perciò sarà bene che il Trinciante, sappia che la potrà trinciare in aria, & nel Piat-

ot ancora, il quale si seruirà della Forcina mezzana, e del Coltello compagno, & l'imbroccherà vicino à due dita alla punta di detta lingua, e li farà arriuare li branchi nelle Animelle, cioè nel grasso, & incomincierà à tagliare due, ò trè fette da detta parte grassa mescolata con l'Animelle, & le farà cadere, nel Tondo che hauerà sotto la mano, e poi taglierà due, o tre altre fette sottili nella parte magra di detta lingua, & le farà cadere nell'istesso Tondo, il quale lo seruirà di Sale attorno, e salsa reale sopra, ò vero Melangole tagliate attorno, & lo farà porgere doue li bisognerà, & seguiterà à farne cinque altri Tondi, per arriuare al numero delli sei per il Piatto ordinario, quali li potrà commodamente fare; & terrà l'ordine sopradetto, e li seruirà di sale, & salsa sopra, & li farà porgere doue anderanno seruiti, & se detta lingua sarà in diuerse Pottaggierie, egli la taglierà nel Piatto, conforme che hauerà fatto sopra il primo Tondo, & ne farà sei, & li seruirà con loro regali sopra, e sale attorno, & li farà porgere doue li bisogneranno, che sarà quanto bisogna per partire, e trinciare la sopradetta Lingua di Vitella in aria in cima la Forcina, nel Piatto ancora.

Come si trinciano li cosciotti di Caprio, e di Castrato, & di Porco Saluatico. Cap. X X V.

IL cosciotto di Caprio, e di Castrato, anderanno imbroccati, e trinciati nell'istesso modo vno che l'altro, eccetto che quando il cosciotto di Caprio vi sarà attaccato parte della schiena per fino al lombo, però la metà, e massime quando sarà giouane, bisognerà imbroccarlo poco di sopra al lombo, & se li farà arriuare le punte della Forcina grossa nel cosciotto, e si incomincierà à farne le parti, da detto lombo, & seguiterà poi il Trinciante à farne li sei Tondi che li bisogneranno per il piatto di sei persone, & ne farà piccadiglio della polpa vn poco per ciascun Tondo, che seruirà, con le fette sottili trè, ò quattro per Tondo, & li seruirà di salsa sopra, e Sale attorno, & li farà porgere doue anderanno seruiti; in particolare quando il detto Cosciotto sarà cotto arosto, & il Cosciotto di Castrato pur Arosto, il Trinciante si seruirà della Forcina grossa, e del Coltello mezzano; & l'imbroccherà dalla parte più grossa della Coscia, & che l'osso venga in mezzo alli due rampi della Forcina, & le punte arriuino vicine all'osso della gamba, & che venga in mezzo alli due rampi di det-

detta Forcina quello ancora, acciò che il piedi resti di sopra, & la parte più grossa del cosciotto venga giusta al taglio del Coltello, dalla quale detto Trinciante incomincierà à farne le parti, quattro, ò sei fette per Tondo, & ne farà sei, quali li seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, & li farà porgere à chi deue; e ne potrà fare piccadiglio ancora à beneplacito, & nell'istesso modo potrà trinciare il Cosciotto di Caprio quando sarà grosso, & che sia senza il lombo, del quale ne potrà fare piccadiglio, perche li riuscirà meglio che di quello del Castrato; & nell'istesso modo delli detti cosciotti di Caprio, e di Castrato, e gli potrà imbroccare, e trinciare il cosciotto di Porco saluatico cotto arosto, il quale lo seruirà con diuerse Salse sopra, & altri regali attorno, che farà quanto basta per partire, e trinciare li sopradetti cosciotti.

Come si trincia la Lonza di Vitella, & il Lombo di Caprio. Cap. XXVI.

LA Lonza di Vitella, quando sarà lattante, cioè Mongana, sarà megliore, e massime cotta arosto, e seruita calda, et il lombo, cioè la lonza di Caprio quando sarà di Animale giouane, et seruito frollo à bastanza, non sarà egli ancora ingrato al gusto, doue che sarà bene prima di sapere come anderà trinciata la lonza di Vitella arosto, la quale và spaccata per il filo della schiena, e perciò sarà bene che il Trinciante si serua della Forcina mezzana, e del Coltello compagno, et che egli sappia ancora che la potrà imbroccare in due maniere, la prima sarà per il bugio del filo della schiena con vn rampo della Forcina, et l'altro rampo nella polpa del lombo, et la farà entrare bene indentro, acciò che stia più soda in cima la Forcina, perche doppo che il detto Trinciante l'hauerà alzata in alto, e tagliatone in fette in più Tondi, ò vero fattone piccadiglio, et hauerà scoperto quelle costolette, egli potrà con vn taglio trà vna costola, e l'altra, calcando bene per fino alla congiuntura del filo della schiena, potrà staccare vna costoletta alla volta, e farla cadere nel Tondo che hauerà sotto la mano con le fette della polpa dentro, ò vero il piccadiglio, et ne potrà seruire vna per Tondo à beneplacito, de' quali ne farà sei per il piatto ordinario, et li seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, et li farà porgere doue li bisogneranno, et l'altro modo d'imbroccarla sarà nel mezzo della lonza in cima alle costole, et li farà arriuare le punte della Forcina nell'osso del filo della schiena, acciò che stia più soda in cima la Forcina, la quale potrà tagliare in fette sottili quat-

tro ò sei per Tondo, della polpa delli lombi di dentro, e di quelli di fuori ancora; et ne potrà fare piccadiglio à beneplacito, per li sei Tondi che li bisognerà trinciare per il piatto di sei persone, et li seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, & li farà porgere ad ogni Conuitato il suo; e doppo che egli hauerà smembrata tutta detta lonza di polpa, & che hauerà finito di fare tutti li Tondi che li bisogneranno, la disimbroccherà nel piatto grande; & nel sopradetto modo potrà partire, e trinciare in qualsiuoglia altra parte di detto Animale, pur che sia cucinata arosto, & che sia atta per cucinarla arosto ancora. Resta hora di sapere come anderà imbroccato il lombo di Caprio, in particolare quando sarà di Animale giouane, perche non anderà partito per il filo della schiena come la sopradetta Vitella, ma si lascia intiero, e và partito dalli lombi, per fino à tutti due li sopracosci, si che il Trinciante si seruirà della Forcina grossa, ò vero quella da Lepre, e del Coltello mezzano, & l'imbroccherà nel bugio del filo della schiena con vn rampo, & l'altro rampo di detta Forcina nella polpa del lombo, & la calcherà di modo che vi stia sodo sopra, e come l'hauerà alzato in alto dalla parte di dentro verso di se, incomincierà à tagliarne trè ò quattro fette alquanto sottili, e le farà cadere nel primo Tondo che hauerà sotto la mano manca, con vn poco di piccadiglio vnito in mezzo, & lo seruirà di Salsa reale sopra, e Sale attorno, & altri regali, e lo farà porgere à doue li bisognerà, & seguiterà il sopradetto modo, per fino che ne hauerà trinciati sei Tondi per il piatto ordinario di sei persone, & li seruirà ad ogni Conuitato il suo; che sarà quanto basta per partire, e trinciare la lonza di Vitella, & il lombo di Caprio arosto.

Come si trincia il Prosutto intiero, & vn Salame. Cap. XXVII.

IL Prosutto quando sarà di Montagna sarà megliore, e così il Salame ancora; questi vanno seruiti per antipasto delli refreddi, e perciò sarà bene che il Trinciante sappia come anderanno trinciati in cima la Forcina, in particolare il Prosutto quando sarà cotto in latte, ò vero in vino con herbe di buon odore dentro, e netto dalla codica, e parti rancide, con gelo di chiara d'voua sopra, e senza ancora, e con verdura sotto, egli si seruirà della Forcina grande, e del Coltello mezzano, & l'imbroccherà dalla parte grossa del sopracoscio del Prosutto, & che l'osso della coscia venga in mezzo alli due rampi della Forcina, e quando l'hauerà in aria in cima la Forcina, la parte verso il piedi resti di sopra, & incomincierà à tagliar-

gliar-

gliarne vna,ò due fette per Tondo dalla parte doue sarà meno grasso, & ne farà sei Tondi, e li seruirà senza Sale attorno, & li farà porgere doue anderanno seruiti; che farà quanto basta per partire e trinciare vn Prosutto in aria in cima la Forcina, il quale si potrà partire,e trinciare nel piatto grande ancora, & doppo che egli hauerà dato il taglio alla fetta che vorrà seruire con la punta del Coltello la ponerà nel Tondo che hauerà sotto la mano, e così seguiterà per fino à che ne hauerà fatti sei Tondi, si come del sopradetto trinciato in aria, & il Salame, mentre che sarà cotto in vino, e partito per metà & seruito con verdura sotto, il Trinciante si seruirà della Forcina, e Coltello conforme la grandezza del Salame, et l'imbroccherà dalla parte della scorza,e lo leuerà in alto dalla parte di dentro verso di se, et ne taglierà vna ò due fette sottili per Tondo con il taglio del Coltello verso di se, le quali farà cadere in detto Tondo, et lo seruirà senza Sale attorno doue li piacerà, et ne farà sei Tondi, et li farà porgere doue li bisogneranno; che farà quanto basta per trinciare vn Salame in cima la Forcina, ò vero la metà, il quale si potrà partire,e trinciare nel piatto à beneplacito, si come il sopradetto Prosutto, il quale si potrà trinciare in aria, et nel piatto ancora.

Come si trincia la Porchetta di latte. Cap. XXVIII.

LA Porchetta di latte quando sarà seruita in sua stagione potrà comparire alle Mense di Signori, cotta Arosto ripiena, e senza riempitura ancora; però se il Trinciante la vorrà trinciare in aria in cima la Forcina, ben che difficile sia per la sua tenerezza, per essere la sua carne molle, e corruttibile, & altro non si stima in detto Animale, che la pelle, & il ripieno, e perciò quando sarà molto grande la potrà partire; e trinciare nel Piatto, e quando sarà piccola, di modo che con la Forcina grossa, ò vero quella da Lepre la possi imbroccare sul collo per il filo della schiena, & li farà arriuare le punte della Forcina nelli due ossi dietro delli sopracosci, acciò che stia più salda sopra la Forcina, e doppo che egli l'hauerà imbroccata, l'alzerà in aria dalla parte di dentro verso di sè, e con il coltello grande li darà vn taglio al collo vicino al busto, e calcherà verso il forte della Forcina detto taglio, & li farà cadere la testa nel primo Tondo, et poserà la Porchetta nel Piatto grande, e torrà vn' altra Forcina, et imbroccherà la detta Testa per le narici, e con vn taglio per mezzo della congiuntura della Testa la spaccherà, in detto Tondo, e torne-

ne-

nerà à leuare in aria la Porchetta, et li darà vn taglio per il longo nella pancia, et li farà cadere con il Coltello il ripieno nel piatto grande, e con il Cucchiaro ne darà parte in tutti li Tondi che egli trincierà, et seguiterà à dare vn taglio alla spalletta diritta, la qual farà cadere nel Tondo con la testa, et vi ponerà vn poco di ripieno, et lo seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, et lo farà porgere doue li piacerà; e per il secondo Tondo darà vn taglio alla coscia diritta, dietro la quale farà cadere con il Coltello in detto Tondo, et vi porrà vn poco di ripieno, et lo seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, et lo farà porgere à chi deue, et seguiterà à dare vn taglio, e più bisognando alla coscia manca, qual farà cadere con il zampetto per il terzo Tondo con vn poco di ripieno, et lo seruirà come li due sopradetti, et lo farà porgere doue anderà seruito; e per il quarto Tondo darà vn taglio per il filo della schiena, et che arriui per fino alli lombi, e con vn taglio à trauerso trà vna costoletta, et l'altra vicino alli detti lombi, farà cadere con il Coltello la parte del lato diritto con tutto il cularcio in detto Tondo, et lo seruirà con suoi regali attorno, et vn poco di ripieno, e lo farà porgere doue li bisognerà; e per il quinto Tondo darà facilmente vn taglio à trauerso alla parte del lato manco vicino alli lombi, et con il Coltello la farà cadere con tutto il cularcio di detta parte nel sopradetto Tondo, e con vn poco di ripieno lo seruirà con suoi regali attorno come li sopradetti, et lo farà porgere doue bisognerà; e per il sesto Tondo li resta sopra la Forcina la spalletta manca, con la quale potrà fare detto Tondo doppo che gli hauerà dato li suoi tagli, e con vn poco di ripieno lo seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, et lo farà porgere doue anderà seruito, et li resterà sopra la Forcina le parti dinanzi dalli lombi per fino al collo, con parte della schiena, le quali disimbroccherà nel piatto grande; che sarà quanto basta per partire, e trinciare la Porchetta di latte in aria in cima la Forcina, et nell'istesso modo si potrà partire e trinciare nel piatto grande ancora.

Come si trinciano li quarti dietro di Lepre, e di Capretto. Cap. XXIX.

IL Lepre, et il Capretto, sono nel numero delli buoni Quadrupedi, che si seruino sù per le Mense di Signori, ben che in diuerse maniere si possano cucinare, e secondo la loro cucina il Trinciante li douerà partire ancora, e perciò sarà bene che egli sap-

ſappia in particolare delli quarti di dietro di Lepre cotti Aroſto, in che modo li potrà imbroccare, e trinciare in aria in cima la Forcina, doue che ſaranno due li modi d'imbroccare li detti quarti, il primo ſarà nel bugio del filo della ſchiena con vn rampo della Forcina, e con l'altro rampo nella polpa del lombo della ſchiena dalla parte di dietro, di detto Animale, et l'altro modo ſarà nell'iſteſſo bugio del filo della ſchiena, ma dal mezzo della Lepre, cioè dalli lombi, et farà che le punte li arriuino nelli ſopracoſcietti di dietro, cioè nello ſcannello, acciò che ſtiano più ſodi ſopra la Forcina, et che quelle coſtolette che ha dalle parti venghino per il verſo al taglio del Coltello, che ſarà quanto accade circa alli due modi ſopradetti d'imbroccare detti quarti dietro di Lepre, reſta hora che detto Trinciante ſi douerà ſeruire della Forcina da Lepre, e del Coltello compagno, ò vero della Forcina grande, e del Coltello mezzano, e doppo che l'hauerà imbroccati in vno delli ſopradetti modi, egli li leuerà in aria dalla parte di dentro verſo di ſe, et incomincierà a dare li ſuoi tagli alle congiunture delle gambe, et le farà cadere nel piatto grande, et ſeguiterà a dare li ſuoi tagli a quelle coſtolette che ha dalle parti, le quali farà cadere con il Coltello nel piatto, acciò che non impediſchino il fare del piccadiglio, e per il primo Tondo, taglierà tre ò quattro fettarelle ſottili da vn lato di vno delli coſciotti, et le farà cadere in detto Tondo con vn poco di piccadiglio dalla parte delli lombi, con vno delli rognoni, et lo ſeruirà di ſalſa reale ſopra, con ſale attorno, et lo farà porgere a chi deue, e per il ſecondo Tondo, taglierà tre ò quattro fette del medeſimo coſciotto, et le farà cadere in detto Tondo, con vn poco di piccadiglio, il quale farà cadere vnito da detti lombi, con l'altro rognone, et lo ſeruirà di ſalſa ſopra con ſale attorno, et lo farà porgere doue anderà ſeruito, et ſeguiterà a fare li altri quattro Tondi, per arriuare al numero delli ſei per il piatto ordinario con il reſto delli coſciotti, con vn poco di piccadiglio della polpa delli Lombi, per Tondo, per fino che vi ſarà carne, et li ſeruirà ſi come fece li due Tondi ſopradetti, et ſe egli non poteſſe finire di fare li quattro Tondi, con li coſciotti, e polpa delli Lombi, ſupplirà con l'oſſo della ſchiena, ſopra del quale vi reſta ſempre attaccata qualche poca di polpa, et lo potrà diuidere in due parti biſognandoli, ſe non lo diſimbroccherà nel piatto grande, che ſarà quanto biſogna, per partire, e trinciare li quarti dietro di Lepre, et nelli ſopradetti modi ſi potranno imbroccare, e trinciare li quarti di dietro di Capretto, eccetto che del farne piccadiglio, perche la ſua carne è vn poco più molle, et li potrà imbroccare nel bugio della ſchiena dalla parte di dietro, perche anderà tagliato in fette,
quat-

quattro, ò sei per Tondo, de quali ne farà sei, et li seruirà di Melangole tagliate, e sale attorno, et li farà porgere, ad ogni Conuitato il suo, che sarà quanto basta per partire, e trinciare li quarti di dietro di Lepre, e di Capretto.

Come si trincia il quarto solo dietro di Capretto. Cap. XXX.

IL quarto solo dietro di Capretto, anderà partito per mezzo il filo della schiena, vicino di sotto li due rognoni, con buona parte delle costole, il quale si potrà imbroccare, e trinciare in cima la Forcina, mentre che sarà cotto Arosto, e per ciò il Trinciante dourà hauere riguardo, se sarà grande, ò piccolo, e conforme alla sua grandezza, adoprerà la Forcina, et il Coltello, et anco ne farà la quantità di parti che gli parrà di potere fare, doue che a volerlo imbroccare in cima la Forcina, doppo che lo Scalco li haucrà posto auanti il piatto con il quarto di Capretto dentro, egli se lo aggiusterà d'auanti, et l'imbroccherà vicino sopra al rognone, et che la metà del filo della schiena venga in mezzo alli due rampi della Forcina, et farà restare in mezzo a detti rampi ancora l'osso del coscietto, acciò che vi stia più sodo sopra, et lo leuerà in aria dalla parte di dentro verso di se, e volterà la Forcina perche il rognone li venga giusto al taglio del Coltello, et li darà vn taglio con tre ò quattro costolette attaccate, et lo farà cadere nel primo Tondo che egli dourà fare, & lo seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, & seguiterà à tagliare in fette tutto il cosciettо, e ne farà tanti Tondi quanti ne potrà fare, secondo la grandezza di detto quarto, e darà più ò meno robba per Tondo, conforme al gusto dello Scalco; e doppo che egli hauerà smembrata tutta la carne in fette, darà li loro tagli alle congiunture delli ossi della coseia, sopra de' quali vi sarà restata qualche poca di carne, & con il resto delli ossi del filo della schiena, che li saranno restati sopra la Forcina potrà supplire à fare la quantità di Tondi che li bisogneranno, che sarà quanto basta per partire, e trinciare il quarto solo dietro di Capretto arosto.

Come si trinciano il Coniglio, & Lepratto intieri. Cap. XXXI.

IL Coniglio, & il Lepratto sono quasi di vna medesima grandezza, & anco di vna istessa bontà, perche sono molto stimati nelle Tauole di Signori, poiche questi ancora sono nel numero delle buo-

ne

ne saluaticine che si seruan o; se bene il Coniglio alleuato, e nutrito nelli serragli, per tal effetto participerà assai del domestico, e perciò saranno megliori quelli nutriti, & alleuati alla campagna; sì che quando il Trinciante vorrà trinciare in cima la Forcina il Coniglio, ò vero il Lepratto cotti arosto, si seruirà della Forcina, e del Coltello da Lepre; ma bisogna che egli habbia riguardo alla grandezza loro nel farne più, ò meno parti di vno intiero, se bene che per il piatto di sei persone non se ne pongano meno di due, e quando saranno vn poco più piccoli, se ne pongano trè per piatto, di modo che egli ne potrà fare sei Tondi commodamente; e perciò quando hauerà da trinciare vno delli più grossi, lo taglierà à trauerso vicino alli lombi, & l'imbroccherà, e trincierà nell'istesso modo, che sopra al suo capitolo hò detto delli quarti dietro di Lepre, e di Capretto; e così lo seruirà ancora, & le parti dinanzi che saranno restate nel piatto grande con la testa attaccata, la taglierà à trauerso vicino al busto, & partirà dette parti dinanzi bisognandoli per finire di fare li sei Tondi, che hauerà da fare, & nell'istesso modo del Coniglio grosso, potrà partire, e trinciare il Lepratto grosso ancora, e quando vno delli detti animali sarà vn poco più piccolo, tanto il Coniglio, quanto il Lepratto, egli lo potrà imbroccare sopra sul collo trà le due spalle per il filo della schiena, e che le punte della Forcina li arriuino nello scannello dietro trà li due sopracosci, perche starà più sodo, & lo leuerà in aria dalla parte di dentro verso di se, & incomincierà à darli vn taglio à trauerso al collo vicino alla testa, e con la punta del Coltello la farà cadere nel piatto grande, & seguiterà à dare vn taglio per il longo alla pancia, se però sarà ripieno, & lo farà cadere con la punta del Coltello nell'istesso piatto grande, da farne parte in tutti li Tondi che seruirà, & darà li suoi tagli alle congiunture delli due zampetti dietro, & li farà cadere in detto piatto grande, & seguiterà a dare vn taglio alle costolette che hauerà dalla parte diritta, et vn'altro taglio darà all'altre costolette dalla banda manca, et le farà cadere nel piatto, acciò che più commodamente egli possa tagliare in fette prima la coscia diritta, e poi la manca con parte delli lombi ancora, ò vero ne farà piccadiglio a beneplacito, se non darà li suoi tagli alla coscia diritta, la qual farà cadere intiera nel primo Tondo, et lo seruirà con vn poco di ripieno, e Sale attorno, con Salsa reale sopra, et se tal parte li parrà che sia poca darà li suoi tagli alla spalletta dinanzi, & la farà cadere in detto Tondo, sì come farà per il secondo Tondo, darà li suoi tagli alla coscia manca, & alla spalletta dinanzi, et ve la farà cadere dentro con la punta del Coltello, & lo seruirà di Salsa reale sopra, e Sale attorno, & lo farà porgere

doue li bisognerà, & se vorrà tagliare trè, ò quattro fette per Tondo della polpa delli lombi, se però li parrà poca robba nelli due sopradetti egli lo potrà fare; e dapoi taglierà a trauerso vicino alli lombi il Coniglio che gli sarà restato sopra la Forcina, & ne farà due Tondi, & li seruirà come li due sopradetti con vn poco di ripieno dentro se vi sarà con Salsa sopra, e Sale attorno; & ne imbroccherà vn'altro da finire di fare li sei Tondi, li quali seruirà come li sopradetti, & li farà porgere doue anderanno seruiti, che sarà quanto basta per partire, e trinciare il Coniglio & il Lepratto intieri arosto grossi, e piccoli.

Come si trinciano li Pasticci di pezza intiera di carne, e quello all'Inglese, & lo sfogliato. Cap. XXXII.

IL Pasticcio di pezza intiera di diuerse sorti di carnaggi, di Quadrupedi, tanto domestici quanto saluatici, si possano seruire caldi, e freddi a beneplacito, doue che se il Trinciante vorrà trinciare il Pasticcio di pezza intiera di carne, douerà hauere riguardo alla grandezza del pezzo della carne che hauerà dentro, doppo che gli hauerà tagliato attorno il coperchio, e posto in vn Tondo a parte, e conforme la grandezza del pezzo, se farà grande, ò piccolo, e così si seruirà della Forcina, e Coltello ancora, et l'imbroccherà, e l'alzerà in aria dalla parte di dentro verso di se, et incomincierà à tagliarne tre ò quattro fette per Tondo, et li seruirà senza sale attorno, perche di già è condito di sale, et altri condimenti ancora, et se sarà detto Pasticcio caldo, e brodoso, ne darà parte con il Cucchiaro grande in tutti li Tondi che egli trincierà, et ne farà sei, e li farà porgere doue anderanno seruiti, et se il detto pezzo della carne non reggesse sopra la Forcina da trinciarlo in aria, ne taglierà vn pezzetto alla volta, et lo poserà con la Forcina nel Tondo, che hauerà sotto la mano, e lo taglierà in più pezzetti di vn boccone l'vno, et ne farà sei Tondi, si come del sopradetto pezzo trinciato in aria, e così li seruirà ancora doue li bisogneranno, che sarà quanto bisognerà per partire, e trinciare il sopradetto Pasticcio di carne di pezza intiera seruito caldo, e freddo, a beneplacito, et il Pasticcio all'Inghilese, e lo sfogliato, si fanno di piccadiglio di diuerse sorti di Carnaggi, di Quadrupedi, et Volatili, con diuersi regali, et ingredienti dentro, e perciò quando il detto Trinciante vorrà partire vno di detti Pasticci, tanto quello all'Inghilese, quanto lo sfogliato ogni Forcina, e Coltello,

sa-

faranno buoni egli li taglierà a trauerso la cassa con il Coperchio di detti, come se hauesse da partire vna Torta, ò vero Crostata, et ne darà la quantità che li parrà che basti per ogni Tondo che egli seruirà, e ve la ponerà dentro con il Cucchiaro grande, et non ne farà meno di sei parti, e più bisognandoli ancora, perche detti Pasticci si sogliono fare grandi assai, acciò che ogn'vno di detti possi essere à bastanza per il piatto ordinario di sei persone, che sarà quanto occorre per partire, e trinciare li sopradetti Pasticci di pezza intiera, et all'Inghilese, e lo sfogliato.

Come si trinciano diuerse Pottaggierie di carne di diuersi Quadrupedi, & Volatili, intieri, & in pezzi. Cap. XXXIII.

LE Pottaggierie che si fanno di diuersi Carnaggi di Quadrupedi, sono molte, si come di Volatili intieri, et in pezzi, et anco di diuersi piccadigli; doue che il Trinciante le potrà commodamente partire, e trinciare, in particolare le Pottaggierie che saranno fatte di qualsiuoglia Volatile, purche possino reggere in cima la Forcina, le trincierà in aria conforme che sopra alli loro Capitoli ho detto del modo di trinciare detti Volatili, tanto li piccoli quanto li grossi, di qualsiuoglia sorte, e quelli che egli non potrà leuare in aria, li trincierà nel piatto nell'istesso modo che sopra alli loro Capitoli hò detto di tutti li Volatili, che si trinciano nel piatto, e così li seruirà ancora con loro regali, et ingredienti sopra, et sarà molto meglio, che di trinciarli in aria, rispetto alla gran cottura che haueranno spesse volte non reggeranno in aria in cima la Forcina, et anco per il colare del brodo, et altri ingredienti liquidi che si pongano in dette Pottaggierie, si che in simile occasione il detto Trinciante farà quello che li piacerà di trinciarli nel Piatto ò veramente in aria in cima la Forcina; si come tutte le Pottaggierie di carne di diuersi Quadrupedi ancora, per li rispetti detti di sopra sarà meglio a trinciarle nel Piatto, che in aria sopra la Forcina, e perciò in queste ancora farà quello che più li gusterà, li basterà solo che egli tenga il modo, et ordine sopradetto alli loro Capitoli di trinciare li carnaggi di Quadrupedi, domestici, e saluatici in qualsiuoglia modo cucinati, in pezzi, ò vero intieri, et nell'istessi modi li potrà partire, e trinciare cucinati in diuerse Pottaggierie ancora, et nelli sopradetti modi le seruirà, che sarà quanto bisogna, per partire, e trinciare le sopradette Pottaggierie di Quadrupedi, e Volatili intieri, et in pezzi.

Come si trinciano, e partono diuerse Torte, e Crostate. Cap. XXXIV.

MI pare quasi superfluo il trattare del modo di partire, e trinciare qualsiuoglia sorte di Torte, e Crostate, poiche voglio credere, che quasi ogn'vno le saprà ben partire, e trinciare; ma se à caso il Trinciante lo vorrà sapere, si seruirà della Forcina, e del Coltello mezzani, & si aggiusterà il Piatto d'auanti della Torta, ò sia Crostata, & ne taglierà vn quarto alla volta, e con il Coltello sotto al detto quarto, & la Forcina sopra all'incontro del Coltello, lo ponerà nel Tondo che hauerà sotto la mano, & lo farà porgere doue anderà seruito, & seguiterà a farne la quantità delle parti, che egli hauerà da fare, & farà detti quarti grandi, ò piccoli, conforme al bisogno, & alla quantità che ne hauerà da fare, & farà detti quarti grandi, ò piccoli, conforme al bisogno, & alla quantità che ne hauerà da fare, che almeno saranno sei parti per il piatto di sei persone, & le farà porgere ad ogni Conuitato la sua parte, & se ne hauerà da partire alcune che si fanno di latticinij, le quali non si possano tagliare in quarti, egli si seruirà del cucchiaro grande, & ne darà la quantità che li parrà che basti in tutti li Tondi che seruirà, de' quali non ne farà meno di sei, & li farà porgere doue li bisogneranno, che farà quanto basta per partire diuerse sorti di Torte, e Crostate.

Delli Pesci di Mare, & di Acque dolci, con vn Discorso al Trinciante sopra diuersi Pesci da trinciare. Cap. XXXV.

SE bene che sopra hò mostrato il modo di partire, e trinciare diuerse sorti di Volatili, & anco diuerse sorti di carnaggi di Quadrupedi; così hora mostrerò il modo di trinciare alcune sorti di Pesci, tanto di Mare, quanto di Acque dolci, accioche il Trinciante possi sapere trinciare non solamente questi pochi, che quì sotto per ordine si diranno, ma molti altri ancora, de' quali non nominerò, pur che egli sia ben sicuro nel trinciare tutti quelli, che per ordine alli loro capitoli che quì sotto si diranno, li modi di partire, e trinciare diuerse sorti di detti Pesci di mare, e di Acque dolci: ben poi potrà sapere trinciare diuerse altre sorti di più di quelle, delle quali quì sotto non ne tratterò.

Co-

Come si trinciano lo Storione, & Tonno, & le Porcellette. Cap. XXXVI.

LO Storione, e Tonno, & le Porcellette, cioè lo Storione piccolo, sono Pesci Maritimi, benche lo Storione si pesca in acque dolci, perche viene più grasso; che quando sarà preso in Mare, & saranno nel numero delli buoni Pesci, che si seruino sù per le Mense di Signori, e perciò se il Trinciante vorrà trinciare alcuno delli sopradetti Pesci, prima hauerà riguardo alla grandezza del pezzo che hauerà da trinciare, se egli li reggerà sopra la Forcina, in aria, ò vero da farne le parti nel Piatto, si come ancora alla loro cucina, se saranno allessi, ò Arosto, ò vero in diuerse Pottaggierie, e conforme che saranno cucinati, egli li potrà partire, e trinciare, ma quando che lo Storione, ò vero Tonno, saranno cotti Arosto, e che li pezzi saranno grandi di modo che li reggino sopra la Frocina in aria, egli si seruirà della Forcina mezzana, e del Coltello compagno, e come lo Scalco li hauerà posto auanti il Piatto con lo Storione, ò sia Tonno, se lo aggiusterà di modo, che egli possa imbroccare vn pezzo a trauerso, acciò che la polpa li venga giusta per il verso al taglio del Coltello, & l'alzerà in alto dalla parte di dentro verso di se, & incomincierà a tagliarne delle fette tante per Tondo, quante li parrà che bastino in ogni Tondo, che egli seruirà, de' quali ne farà sei, & li seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, & altri regali di paste sfogliate, & li farà porgere doue li bisogneranno, & se egli ne vorrà fare piccadiglio, lo potrà commodamente fare, con dare tre, o quattro fette sole per Tondo con vn poco di piccadiglio in mezzo, il quale ve lo farà cadere vnito, & li seruirà con Salsa reale sopra, ò vero Melangole tagliate attorno, con sale, & li farà porgere doue anderanno seruiti, & se egli non potrà leuare in aria vno di detti pezzi, & che fussero cucinati allessi, ò vero in diuerse Pottaggierie, li taglierà nel piatto, doppo che se lo sarà aggiustato d'auanti, ne imbroccherà la quantità alla volta che gli parrà che basti per ogni Tondo, che seruirà, & li darà il suo taglio, e la ponerà nel Tondo, che hauerà sotto la mano, & li darà più tagli in detto Tondo da farne più pezzetti di vn boccone l'vno, & lo seruirà con suo condimento sopra con sale attorno, & lo farà porgere doue li piacerà, & seguiterà a farne altri cinque Tondi, nel modo del sopradetto, & li farà porgere doue anderanno seruiti, & nell'istesso modo si potranno partire le Porcellette ancora in qualsiuoglia

mo-

modo cucinate, perche non si potranno leuare in aria in cima la Forcina, doue che detto Trinciante le taglierà a trauerso la quantità alla volta che li parrà che basti per ogni Tondo, che trincierà, & la ponerà nel primo Tondo che hauerà sotto la mano manca, e li darà vn taglio per il longo, & li leuerà quel neruetto che hauerà in mezzo, & li darà più tagli ancora da farne più pezzetti di vn boccone l'vno, & lo seruirà con suo condimento sopra, e sale attorno, e ne farà cinque altri nell'istesso modo del sopradetto Tondo, de quali li seruirà con loro condimento sopra, e sale attorno, & li farà porgere ad ogni Conuitato il suo; che sarà quanto basta per partire, e trinciare lo Storione, e Tonno, & le Porcellette, nel Piatto, & in aria in cima la Forcina.

Come si trincia l'Ombrina grossa, e piccola. Cap. XXXVII.

L'Ombrina grossa, e piccola sono di vna medesima specie, e sono nel numero delli buoni Pesci Maritimi questi ancora, e perciò se il Trinciante vorrà trinciare l'Ombrina grossa in qualsiuoglia modo cucinata, purche non passi dieci libre di peso egli si seruirà della terza Forcina, e del Coltello compagno, & l'imbroccherà da lato sotto l'orecchia vicino alla testa, & li darà vn taglio per il longo nel mezzo all'incontro della spina maestra, & che li arriui per fino alla coda, e con la punta della costa del Coltello slargherà detto taglio per scoprire detta spina grossa, la quale taglierà a trauerso vicino alla testa doue l'hauerà imbroccata, & vn altro taglio a trauerso darà a detta spina vicino alla coda, e con la Forcina la leuerà, aiutandosi con il Coltello ancora, e la ponerà in vn Tondo à parte, & incomincierà a farne le parti dalla testa, come parte megliore di detto Pesce, la quale taglierà a trauerso con vn poco di polpa del busto, & la seruirà con suo condimento sopra per il primo Tondo, con Sale attorno, & la farà porgere a chi anderà seruita, & seguiterà a tagliare a trauerso detto Pesce la quantità che li parrà che basti per ogni Tondo che egli seruirà, de quali ne farà cinque ancora per arriuare al numero delli sei Tondi, per il piatto ordinario di sei persone, & li seruirà tutti come il primo Tondo sopradetto, & li farà porgere doue li bisogneranno, e mentre che egli hauerà posto con la Forcina aiutandosi con il Coltello ancora vna delle sopradette parti in vn Tondo, egli li potrà dare più tagli per farne pezzetti di vn boccone l'vno, in questo potrà fare quello che gli piacerà, & se la detta Ombrina sarà piccola di vna ò due libre, la po-

potrà trinciare come la grossa sopradetta, e bisognandoli ne potrà fare due parti ancora di vna la quale taglierà a trauerso nel mezzo, senza leuarli la spina maestra, la quale leuerà doppo che ne hauerà messo la metà alla volta nel Tondo, & il simile farà dell'altra metà che li restò nel piatto la ponerà nel secondo Tondo, & li leuerà la spina di mezzo, & li seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, & altri regali, conforme che detto Pesce sarà cucinato, & se ne vorrà seruire vna intiera la potrà trinciare come la grossa sopradetta, doppo che con la Forcina & il Coltello l'hauerà messa sul Tondo, sopra del quale la trincierà, e come gli hauerà leuata la spina di mezzo, la potrà tornare a riunire insieme a beneplacito; che sarà quanto bisogna per partire e trinciare l'Ombrina grossa, e piccola.

Come si trincia la Laccia, & l'Orata. Cap. XXXVIII.

LA Laccia, cioè Cheppia, & l'Orata, sono Pesci di Mare, benche la Laccia si pesca nelle acque dolci in sua stagione, e sarà megliore che quando sarà presa in Mare, questi ancora sono nel numero delli buoni Pesci Maritimi, ma l'Orata sarà megliore; si che sarà bene che il Trinciante sappia prima come vada trinciata la Laccia cucinata allessa, & arosto, ò vero fritta, egli si seruirà della Forcina e del Coltello conforme la grandezza di detto Pesce, e come si sarà aggiustato il piatto dauanti della Laccia allessa l'imbroccherà da lato sotto l'orecchia all'indiritto della spina maestra, la quale farà restare in mezzo li due rampi, & la netterà da certe spine che ha sotto la pancia, le razzerà via con il Coltello, & il medesimo farà a quelle che ha sopra la schiena, & li darà vn taglio per il longo all'incontro della detta spina maestra, per fino alla coda, ma auuertirà di non arriuare con detto taglio alle spine della pancia, acciò che quando la leuerà via detta spina maestra, venghino attaccate a quella la maggior parte, e con la costola della punta del Coltello slargherà detto taglio da scoprirla dalla polpa, & darà vn taglio a trauerso da lato la Forcina vicino doue l'hauerà imbroccata a detta spina maestra, & vn'altro a trauerso ne li darà vicino alla coda, & la torrà via con la Forcina, aiutandosi con il Coltello ancora, & la ponerà in vn Tondo a parte, & se detto Pesce sarà grosso assai da poterne fare le sei parti che li bisogneranno, l'incomincierà a tagliare a trauerso vn pezzo tanto grande che basti in vn Tondo per vna parte, de' quali ne farà sei, & li seruirà con loro condimento sopra, e Sale attorno, & li farà porgere doue anderanno seruiti, & se detto Pesce sarà piccolo ne seruirà vna per Tondo, ò vero la metà, & ve

la

la trincierà dentro, come la Laccia grossa sopradetta & così la seruirà ancora con suo condimento sopra, e Sale attorno, & se a qualche valente Trinciante, ò vero altra persona li basterà l'animo di leuare tutte le spine a detta Laccia, si come alcuni si sono vantati di leuarle, se ben poi in effetto è stata vna vanità, perche ha dell'impossibile; che sarà quanto bisogna per partire, e trinciare la Laccia grossa, e piccola; & l'Orata benche si possa cucinare in diuersi modi, arosto sarà megliore che in altre maniere cucinata, si che il detto Trinciante volendola trinciare, ogni Forcina, & ogni Coltello saranno buoni, et l'imbroccherà sotto l'orecchia doppo che egli si sarà aggiustato il piatto con più Orate dentro, et la ponerà nel primo Tondo, che hauerà sotto la mano manca, et li darà vn taglio per il longo all'incontro della spina maestra, & la scoprirà con il Coltello dalla polpa, e li darà vn taglio a trauerso vicino doue l'hauerà imbroccata, & vn'altro taglio darà a detta spina maestra vicino alla coda, & la torrà via con la Forcina, aiutandosi con il Coltello ancora, & la ponerà da lato a detto pesce, ò vero in altro Tondo, a parte, & la seruirà con suo condimento sopra, e sale attorno, & la farà porgere doue anderà seruita, & nell'istesso modo della sopradetta ne trincierà cinque per arriuare al numero delle sei per il piatto ordinario di sei persone, se già vna di dette Orate non fusse grossa assai, & che ne hauesse da fare più parti, la potrà trinciare nell'istesso modo della piccola sopradetta, & la partirà la quantità che li parrà che basti, per ogni Tondo che seruirà, & la taglierà a trauerso vn pezzo alla volta, & ne farà sei Tondi, e se non li bastasse vna ben che sia grossa, ne trincierà due ò tre bisognandoli, & le seruirà con loro condimento sopra, e sale attorno, si come fece l'Orate piccole sopradette, che sarà quanto basta per partire, e trinciare l'Orata, grossa, e piccola.

Come si trincia la Truotta, & il Carpione. Cap. XXXIX.

LA Truotta, & il Carpione, sono delli megliori Pesci di acque dolci che si seruino a Mense di Signori, li quali si potranno cucinare in diuersi modi, si come alli loro luoghi nella mia Pratica di Scalcaria ho detto, doue che a volere trinciare vno di detti Pesci, poca differenza sarà vno dall'altro, quando però saranno cotti allessi, perche quando saranno accarpionati bisognerà che il Trinciante li netti da quella pelle che hanno sopra, alla quale darà vn taglio per il longo per fino alla coda, e con la punta della costa del Coltello la leuerà via, e doppo che hauerà netta-

rato vno di detti Pesci accarpionato, lo potrà trinciare in due modi, se bene che sarà cotto allesso ancora, e si seruirà della terza Forcina, e del Coltello compagno, e per il primo modo sarà di imbroccarlo da lato sotto l'orecchia, & che la spina grossa li venga in mezzo alli due rampi della Forcina, & li darà vn taglio per il longo per fino alla coda al diritto di detta spina, & lo slargherà per scoprire detta spina, alla quale darà vn taglio a trauerso vicino alla Testa, & vn altro taglio li darà vicino alla coda, e con la punta del Coltello, aiutandosi con la Forcina la ponerà da vn lato del piatto, & incomincierà a tagliarne a trauerso vn pezzo alla volta la quantità che li parrà che basti per Tondo, de quali ne farà sei, & li seruirà con loro condimento sopra, e sale attorno; & li farà porgere doue li bisogneranno, & l'altro modo sarà di tagliare a trauerso detto Pesce, senza leuarli la spina maestra, la quale ne la leuerà doppo che egli ne hauerà tagliato la quantità che ne vorrà seruire per ogni Tondo, che trincierà, de quali ne farà sei, e doppo posto vn pezzo nel Tondo li darà vn taglio per il longo della detta spina, & la leuerà, e ponerà da lato del pezzo che hauerà in detto Tondo, & lo seruirà con suo condimento sopra, e sale attorno, si come farà delli cinque che li resteranno di fare, per arriuare alli sei, & li seruirà doue anderanno seruiti, che sarà quanto basta per partire, e trinciare la Truotta grossa, e massime quelle che fanno nel lago di Como, e di Garda ancora, le quali peseranno quindici, e venti libre l'vna, e più ancora, delle quali se ne potranno fare molte parti, & le piccole si potranno trinciare nell'istesso modo della Truotta grossa, e se ne seruirà vna per Conuitato, ò vero la metà secondo la grandezza sua, si come il Carpione ancora, il quale non viene molto grosso, si potrà partire, e trinciare nell'istesso modo della Truotta piccola, & si seruirà nell'istesso modo ancora, accarpionato, e senza accarpionare, che sarà quanto accade per partire, e trinciare la Truotta grossa, e piccola, & il Carpione ancora.

Come si trinciano la Spigola grossa, e piccola, & il Cefalo grosso, e piccolo, & altri Pesci di Mare. Cap. XL.

LA Spigola, et il Cefalo sono Pesci Maritimi, benche si pigliano in acque dolci ancora, ma non saranno della bontà di quelli che si pescano in Mare, e massime quando saranno presi in stagni

lutosi assai, et nella loro stagione saranno megliori che di altri tempi, doue che a volerli trinciare in qualsiuoglia modo cucinati, purche siano intieri, il Trinciante haurà riguardo alla grandezza del Pesce, che hauerà da trinciare, e conforme che sarà grande, egli si seruirà della Forcina, e Coltello ancora, e come lo Scalco gli hauerà posto auanti il piatto del Pesce, egli se lo aggiusterà di modo che lo possi imbroccare da lato sotto l'orecchia, et che la spina maestra resti in mezzo li due rampi della Forcina, et li darà vn taglio per il longo all'indiritto di detta spina, dalla testa, per fino alla coda, et slargherà detto taglio con la costola della punta del Coltello, per scoprire tutta la polpa del Pesce a detta spina maestra, alla quale darà vn taglio a trauerso vicino alla testa, doue l'hauerà imbroccato, et vn'altro taglio a trauerso li darà vicino alla coda, e con la Forcina la leuerà, e ponerà da lato a detto Pesce nell'istesso piatto, ò vero in vn Tondo a parte, aiutandosi con la punta del Coltello ancora; et incomincierà dalla testa, ò vero dalla coda a beneplacito a tagliarne a trauerso vn pezzo alla volta, tanto grande, quanto li basterà per vna parte in vn Tondo, sopra del quale ve lo poserà con la Forcina, aiutandosi con il Coltello ancora, et li darà più tagli in detto Tondo per farne pezzetti piccoli, et lo seruirà con suo condimento sopra, e Sale attorno, et altri regali, conforme la cucina di detto Pesce, et lo farà porgere doue li piacerà, et ne farà in tutto sei Tondi, per il piatto di sei persone, e li seruirà con loro condimento sopra, e Sale attorno, si come il sopradetto Tondo, et li farà porgere doue anderanno seruiti, et nell'istesso modo si potrà partire tanto la Spigola grossa, quanto il Cefalo grosso ancora, et anco li piccoli dell'vna e l'altra sorte, de'quali ne anderà seruito vno per Conuitato, ò vero la metà di vno, secondo la sua grandezza si potranno partire, e trinciare nell'istesso modo delli detti Pesci grossi, e così si seruiranno ancora con loro condimento sopra, e Sale attorno, et il sopradetto Trinciante li farà porgere doue li bisogneranno, et li potrà tagliare a trauerso vn pezzo alla volta con la spina maestra ancora, la quale potrà leuare quando hauerà messo vno di detti pezzi nel Tondo, si come sopra al suo luogo hò detto della Truotta, et del Carpione piccoli, et nell'istesso modo li potrà seruire con loro condimento sopra, e Sale attorno, et ne farà sei Tondi, e li farà porgere ad ogni Conuitato il suo; che sarà quanto bisogna per partire, e trinciare la Spigola grossa, e piccola, et il Cefalo grosso, e piccolo, e molti altri Pesci Maritimi dell'istessa grandezza delli sopradetti, eccetto che il Pesce Cappone, et il Merluzzo, quali si possono partire per il filo della schiena, et altri ancora, li quali lascio di nominare.

Co-

Come si trinciano il Luccio, & la Reina, e Tinca. Cap. XLI.

IL Luccio, & la Reina, e Tinca, sono Pesci d'acque dolci, & in loro stagione, quando non si possano hauere Pesci Maritimi, ne vengano seruiti à Mense di Signori in diuersi modi cucinati, doue che à volerli trinciare, e partire poca differenza sarà vno dall'alrro, eccetto la Tinca quando anderà fritta và partita per il filo della schiena, siche il Trinciante ne farà la quantità di parti, secondo la grandezza di detto Pesce; & il Luccio, e la Reina si potranno partire, e trinciare nell'istessi modi che sopra al loro Capitclo hò detto del partire, e trinciare la Spigola grossa, e piccola, & il Cefalo grosso, e piccolo ancora, e si seruiranno come quelli con loro condimento sopra, e sale attorno, & altri regali, conforme la loro cucina, de' quali se ne faranno sei Tondi, tanto del Luccio, quanto della Reina grossi; & li piccoli, de' quali ne anderà seruito vno per Conuitato, il detto Trinciante li potrà trinciare, e seruire nell'istessi modi delli Pesci grosi sopradetti; & il Luccio quando sarà cotto arosto, ò vero fritto, & che sia di honesta grandezza, egli lo potrà imbroccare vicino alla testa sopra la schiena con la Forcina da Lepre, & li farà restare in mezzo alli due rampi, la spina maestra, et l'alzerà in aria dalla parte di dentro verso di se, et incomincierà a darli vn taglio incontro di detta spina maestra, dalla coda per fino alla metà del Pesce, e dall'istesso lato ne farà cadere nel Tondo, che hauerà sotto la mano la quantità, che li parrà che basti per vna parte con vn taglio che li darà a trauerso; et seguiterà a farne tante parti, quante ne potrà fare, per fino alla metà del Pesce, da quella parte che hauerà incominciata, e poi seguiterà nell'istesso modo dall'altra parte del Pesce, dalla coda per fino la metà di detto, et seguiterà poi fino alla testa da vna parte, e poi con vn taglio per il longo dalla metà per fino alla testa, dalla parte che li sarà restata sopra la Forcina, con tagli à trauerso della polpa del Pesce, ne farà cadere la quantità, che sopra hauerà fatto nelli Tondi, che hauerà trinciato; de' quali ne farà sei, & li seruirà con loro condimento di diuerse salse sopra, e sale attorno, et li farà porgere doue anderanno seruiti, che sarà quanto basta per partire, e trinciare il Luccio sopra la Forcina in aria, et nel Piatto ancora, si come la Reina, e Tinca grosi, e piccoli.

Come si trincia il Rombo, & la Linguatta. Cap. XLII.

IL Rombo, et la Linguatta, cioè Sfoglia sono Pesci maritimi, ma il Rombo viene molto più grosso della Linguatta, ben che tutti due sono nel numero delli Pesci piatti, et anco delli buoni Pesci di Mare, che si seruino a Mense di Signori, li quali si possano cucinare in diuersi modi, si come nella mia Pratica di Scalcaria si potranno alli loro Capitoli vedere; si che volendoli trinciare, il Trinciante si seruirà della Forcina, e Coltello, conforme la grandezza del Pesce, in particolare il Rombo quando sarà grosso, in qual si voglia modo cucinato, pur che sia intiero, egli si aggiusterà il Piatto del detto Pesce d'auanti; et l'imbroccherà vicino la Testa, si che li rampi della Forcina habbino in mezzo la Spina maestra, all'indiritto della quale li darà vn taglio per il longo, dalla testa doue l'hauerà imbroccato, per fino alla coda, et vn' altro taglio darà a trauerso alla spina maestra vicino la testa, et vn'altro ne li darà vicino la coda, e con la costa della punta del Coltello slargherà dalle parti la polpa della pancia del Pesce, per scoprire detta spina maestra, et la leuerà con la Forcina via detta spina, et la poserà da lato al detto Pesce, aiutandosi con il Coltello ancora, et incomincierà a tagliarne a trauerso vn pezzo alla volta, ma grande di modo che basti per vna parte in vn Tondo, et la seruirà di sale attorno, et altri regali, con suo condimento sopra, conforme la sua cucina, et ne farà sei Tondi in tutto, si come il sopradetto Tondo, et li seruirà doue lì bisogneranno; et nell'istesso modo si potranno partire, e trinciare li Rombi piccoli ancora, de' quali ne anderà seruito vno per Conuitato, ò la metà, secondo la sua grandezza, li quali si taglieranno a trauerso per metà, con la spina maestra ancora, la quale il detto Trinciante la torrà via doppo che ne hauerà posto vna metà nel Tondo per vna parte, si come farà quando ne seruirà vno intiero per Conuitato, lo trincierà nel Tondo, doue poi lo seruirà nell'istesso modo, che sopra ho detto, & nell'istesso modo si potrà partire, e trinciare la Linguatta, cioè Sfoglia ancora, si come il Rombo grosso, e piccolo, & la potrà trinciare in aria ancora, la quale potrà imbroccare dalla parte della pancia, vicino la testa con la Forcina da Lepre; & che la spina maestra venga in mezzo li due rampi, & li farà arriuare le punte vicino la coda, & l'alzerà in alto dalla parte di dentro verso di se, & li da-

darà vn taglio per il longo dallo testa doue l'hauerà imbroccata, per fino alla coda, & lo slargherà con destrezza con il Coltello, per scoprire detta spina maestra, alla quale darà vn taglio a trauerso vicino la testa, calcandolo sopra il forte della Forcina la tagliarà di netto, si come farà con vn'altro taglio a trauerso a detta spina, vicino la coda, & la farà cadere con il Coltello nel primo Tondo che hauerà sotto la mano manca, doue la disimbroccherà, & la seruirà di sale, e Melangole tagliate attorno, & altri regali di paste; si che al detto Trinciante non li riuscirà detto modo; se non quando sarà detto Pesce fritto, ò vero Arosto, e che sia seruito caldo, che quando sarà marinato, ò carpionato, et che sia seruito freddo, sarà molto difficile a trinciarlo in aria, si come sopra hò detto, che sarà quanto bisogna per partire, e trinciare il Rombo grosso, e piccolo, et la Linguatta, detta a Venetia Sfoglia.

Come si trincia la Lampreda, & l'Anguilla. Cap. XLIII.

LA Lampreda, & l'Anguilla sono Pesci stimati sopra le Mense di Signori questi ancora; ma la Lampreda grossa, o piccola in particolare; se bene che l'Anguilla di Comacchio in Lombardia, e quella di Marta campagna di Roma, sono tenute in qualche stima, ma sono inferiori di bontà alle Lamprede, doue che se il Trinciante vorrà trinciare qualsiuoglia di detti Pesci poca differenza sarà trà l'vno e l'altro, eccetto che l'Anguilla ha la spina in mezzo, che la Lampreda non ha spina, ma li potrà trinciare in qualsiuoglia modo cucinati intieri, & ogni Forcina e Coltello saranno buoni, li quali taglierà a trauerso vn pezzo alla volta, ò vero due pezzetti, cioè rocchetti per ogni Tondo che egli seruirà, a' quali darà più tagli per farne pezzetti di vn boccone, dopo che li hauerà messi nel Tondo, che hauerà sotto la mano, & lo seruirà con suo condimento sopra, conforme la loro cucina, & Sale attorno, & ne farà sei Tondi, & se non li basterà vno di detti Pesci, ne trincierà due, ò trè, tanto che possi fare li sei Tondi, in questo si regolerà conforme la grandezza loro, e bisognando ne seruirà vna e due per Conuitato, e quattro ancora, e massime quando saranno piccole tanto le Lamprede, quanto le Anguille, alle quali per ogni pezzo che ponerà nel Tondo, li darà vn taglio per il longo & li leuerà la spina di mezzo, si come farà tutti li pezzi che seruirà di detta Anguilla, e massime quando sarà cotta in rocchetti cioè in pezzi, arosto allo spedo, la quale seruirà con Sale, e Melangole tagliate attorno, & altri regali,

li, e ne ponerà due rocchetti, cioè pezzi per ogni Tondo, con la punta del Coltello ne infilzerà vno alla volta, aiutandosi con la Forcina ancora, & se detta Anguilla sarà grossa assai, vn pezzo per Tondo basterà; che sarà quanto bisogna per partire, e trinciare le Lamprede grosse, e piccole, & l'Anguille grosse, e piccole ancora.

Come si trinciano diuerse sorti di Pasticci di Pesci. Cap. XLIV.

DE Pasticci di Pesci se ne fanno di diuerse sorti, alcuni di piccadiglio di detti Pesci, & altri in bocconi, cioè in pezzetti con loro condimenti, & altri regali dentro, & anco di detti Pesci intieri, da seruire caldi, e freddi doue che se il Trinciante vorrà trinciare vno di detti Pasticci di Pesce, intiero, tanto quello che anderà seruito caldo, quanto quello che anderà seruito freddo, e conforme la grandezza del Pasticcio, cioè del Pesce che vi sarà dentro, egli si seruirà della Forcina, e del Coltello, e doppo che lo Scalco li hauerà posto auanti il Piatto con il Pasticcio dentro, egli se lo aggiusterà d'auanti, & l'imbroccherà da vn lato della cassa, per tenerla ferma, per tagliare attorno il coperchio del detto Pasticcio, se già non li fusse riportato detto coperchio, si come alcuni vsano, il quale leuerà via con la Forcina, e col Coltello, & lo poserà in vn Tondo a parte, & imbroccherà il Pesce sotto l'orecchia, & che la spina grossa venga in mezzo li due rampi della Forcina, & li darà vn taglio per il longo, all'indiritto di detta spina maestra dalla Testa per fino, alla coda, e con il Coltello, scoprirà detta spina grossa dalla polpa del Pesce, & li darà vn taglio a trauerso vicino la Testa, & vn'altro taglio li darà vicino la coda, e con la Forcina torrà via detta spina, aiutandosi con il Coltello ancora, e la ponerà in vn Tondo a parte, & incomincierà a tagliare a trauerso vn pezzo alla volta di detto Pesce tanto grande quanto li parrà che sia a bastanza, per vna parte in vn Tondo, e doppo che ve la hauerà posta dentro, con la Forcina, aiutandosi sempre con il Coltello ancora, li darà più tagli in detto Tondo, da farne pezzetti piccoli di vn boccone, & se detto Pasticcio sarà seruito caldo, & che sia brodoso con il cucchiaro grande d'Argento ne darà parte in tutti li Tondi che seruirà, e quando sarà freddo detto Pasticcio lo seruirà senza brodo, & ne farà sei Tondi, e li seruirà senza sale attorno, perche di già sono conditi di sale, & altri condimenti, tanto quello che anderà seruito caldo, quanto il Pasticcio freddo, & li farà porgere doue li bisogneranno, & il Pasticcio di piccadiglio di Pesce con suo condimento, & altri rega-

ga-

gali dentro quando sarà sfogliato, ò vero all'Inghilese, il detto Trinciante, li partirà, e trincierà nell'istessi modi che sopra al loro Capitolo hò detto, delli Pasticci all'Inghilese, & sfogliato, da grasso, di piccadiglio di diuersi carnaggi con loro condimenti, e regali da grasso dentro, & nell'istesso modo che il Pasticcio in bocconi, di carne con suoi regali dentro, da grasso, egli potrà partire, e trinciare il Pasticcio di Pesce, in bocconi, con suoi regali dentro da magro ancora, si come sopra al detto Capitolo ho detto, & nell'istessi modi potrà seruire li Pasticci da magro, si come sopra ho detto che si seruino quelli da grasso, & li Pasticcetti che ne anderà seruito vno per Conuitato, tanto quelli che saranno di piccadiglio, e sfogliati, quanto quelli che saranno in bocconi di diuersi Pesci con loro regali da magro dentro egli li scoprirà il coperchio, & lo taglierà attorno, e ve lo lascierà sopra tanto al Pasticcetto sfogliato, quanto a quello, senza sfoglio, che sarà quanto bisogna per partire, e trinciare il Pasticcio di Pesce intiero, e quello in bocconi, & altri di piccadiglio di Pesci cioè sfogliato, & all'Inghilese, si come li Pasticcetti con sfoglio, e senza sfoglio ancora.

Come si trinciano diuersi frutti di Mare, cioè Alogu-ste, & altre diuerse sorti di Granci grossi, e piccoli. Cap. XLV.

LI Frutti di Mare sono di molte e diuerse sorti, de' quali nominerò la maggior parte, acciò che il Trinciante possa sapere come vadino seruiti sù per le Mense di qualsiuoglia gran Signori, se bene che la maggior parte di detti frutti sono accommodati con loro condimenti sopra dalli Credentieri, & altri dalli Cuochi ancora in diuerse Pottaggierie; ma prima dirò delle Tartarughe, quali le accommodano detti Cuochi in diuersi Pottaggi, & le seruono nelle loro scorze quando non sono molto grosse, & ne pongano sei per il piatto ordinario di sei persone, doue che il detto Trinciante ne seruirà vna per Conuitato con Sale attorno, & le farà porgere ad ogni vno la sua, e quando dette Tartarughe saranno grosse assai in qualsiuoglia modo cucinate anderanno seruite nelli piatti, le quali partirà con il cucchiaro grande d'argento, e ne darà la quantità che li parrà che basti per ogni Tondo con suo condimento sopra, e Sale attorno, & ne farà sei, e li farà porgere doue li bisogneranno: vi sono l'Ostraghe, le quali per ordinario le accommodano li Credentieri nelle loro scorze con loro condimento sopra, et ne soglio-

no

no dare cinquanta per il piatto di sei persone, e ne pongano due per ogni mezza scorza, che sono ventiquattro mezze scorze delle quali ne seruirà quattro, ò almeno trè per Tondo, che saranno otto di dette Ostraghe, ò almeno sei per Conuitato, et le seruirà di Sale, e Melangole tagliate attorno, et farà porgere ad ogni Conuitato il suo Tondo, & se saranno in Potaggio il detto Trinciante le partirà con il cucchiaro grande d'argento con loro condimento sopra in tutti li sei Tondi che egli seruirà, e ne darà la quantità che sopra ne diede nelle loro scorze: et le Alogufte, cioè li Gambari leoni, questi ancora li accommodano li Credentieri, e doppo cotti li riportano nelle loro scorze in più pezzi con il loro condimento sopra, et ne pongano due per il piatto di sei persone, delle quali se ne possano fare sei Tondi commodamente, si che il detto Trinciante le seruirà con loro condimento sopra, e Sale attorno, e mentre che ne hauerà posto in vu Tondo la quantità che li parrà che basti, se li vorrà dare più tagli per farne pezzetti di vn boccone l'vno, potrà fare a beneplacito quello che li piacerà; & le Granceuole, e Granciporri sono delli Granci grossi Maritimi che si seruino sopra a Mense di Signori, e questi ancora li accommodano li Credentieri nelle loro scorze con loro condimenti dentro, & se ne pongano sei per il piatto ordinario, le quali il detto Trinciante ne seruirà vno per Tondo, cioè per Conuitato, & li seruirà con Sale, e Melangole tagliate attorno, & li farà porgere doue li bisogneranno, e delli Granci piccoli di acque dolci, ne seruirà almeno quattro per Conuitato con loro condimento sopra di Pepe, & Aceto con Sale attorno, & de' Gambari piccoli con scorza dura di acque dolci ne seruirà quattro per Conuitato, essendo grossi, e delli piccoli sei con loro condimento sopra, & Sale attorno; che sarà quanto basta per partire, e trinciare li sopradetti frutti di Mare, & di acque dolci, senza tanti altri di diuerse cappe longhe, e tonde, detti in Toscana nicchi, quali lascio di nominare, perche detto Trinciante li potrà partire, e trinciare facilmente in qualsiuoglia modo accommodati.

Delli Frutti d'Alberi, e di Terra, con vn Discorso al Trinciante sopra detti Frutti da trinciare. Cap. XLVI.

HO Mostrato sopra il modo di trinciare diuersi Volatili, e diuersi pezzi di carne di Quadrupedi, & alcuni di detti intieri ancora, con molte sorti di Pesci di Mare, e di acque dolci, e diuersi frutti di Mare, cioè diuersi Granci grosi e piccoli, e diuerse cappe,

Nicchi grandi e piccoli; e se bene che in tutte le sopradette robbe da trinciare, tanto quelle da grasso, quanto quelle da magro, hò detto che il Trinciante facci sei Tondi di ciascheduna cosa mangiatiua che egli trincierà, perche è obligato seruire a sei persone per il piatto ordinario, e non farà poco nell'officio suo di seruire in tempo a detto numero di persone, ma non resterà perciò, secondo le occorrenze di seruire a due ò trè Conuitati ancora bisognando, perche più presto farà il suo seruigio; si come di nouo replicherò, che egli debba fare li sei Tondi nelli frutti d'Alberi, e di terra, de' quali hora tratterò il modo di trinciare detti frutti, acciò che essendo ben pratico detto Trinciante in tutte le sopradette robbe mangiatiue, tanto quelle da grasso, quanto quelle da magro di saperle ben partire, e trinciare, ben potrà poi comparire a qualsiuoglia mensa di gran Signori per fare l'officio suo, si che non mancherà di vsare diligenza in detti frutti di trinciarli con ogni prestezza, e politia possibile, poiche il buon Trinciante è osseruato assai più in detti frutti, che in qualsiuoglia altre viuande che egli trincierà.

Come si trinciano li Fichi, e li Meloni. Cap. XLVII.

LI Fichi per ordinario si seruono per Antipasto nelli primi seruitij di credenza, li quali sono posti in tauola dalli Credentieri con verdura di foglie sotto, trinciati come vanno, di modo che il Trinciante non ha altra faccenda, che con il Coltello da frutti dalla mano diritta, e la Forcina compagna dalla mano manca ne infilzerà vno alla volta con il Coltello, e con le punte della Forcina lo sostenterà dalla parte del fiore & lo ponerà nel Tondo, perche essendo detti frutti assai maturi, nel ponerli nelli Tondi non li cadessero, & ne darà la quantità che saranno nel piatto, tanti per Conuitato, quanti ne verrà per vno, secondo la grandezza loro, & ne farà sei Tondi, e li farà porgere doue li bisogneranno; & se a caso qualche Credentieri li ponesse in Tauola senza trinciare, si come spesso accade, il Trinciante ne imbroccherà vno alla volta come sopra hò detto, e doppo che l'hauerà posto nel Tondo, li darà vn taglio a trauerso dalla parte del fiore, & lo taglierà con parte della scorza, e con la punta del Coltello lo ponerà in vn Tondo a parte, si come farà al gambo con vn taglio a trauerso, lo leuerà via, e poi darà due tagli in croce dalla parte del gambo, & li slargherà vn pochetto, acciò che più commodamente se li possa leuare la scorza, & ne seruirà la quantità per Tondo che li bisognerà; che sarà quanto basta per partire, e trinciare li sopradetti Fichi; & il Melone ancora si ser-

ue nelli primi seruitij di Credenza, e si lascia per tutta la Mensa in Tauola, eccetto che con le confettioni, se già non fusse candito, perche anderebbe seruito con le dette confettioni, ma quando sarà seruito in sua stagione, è nel numero delli buoni frutti che si mangino, e per ordinario questo ancora è posto in Tauola dalli Credentieri tagliato in fette, & leuata la scorza, e poste in piatto d'Argento con neue sotto e sopra, & anco intiero posto in piatto con verdura sotto, se bene che alcuni ne pongano quattro, ò sei in bacile d'Argento ancora, accioche il Trinciante posi tagliare li megliori, si che volendo detto Trinciante partire, e trinciare vno di detti Meloni, potrà seruirsi della terza Forcina, e del Coltello compagno, e doppo che egli si sarà aggiustato il piatto dauanti, imbroccherà vno di detti Meloni dalla parte del gambo nel mezzo della fetta nella scorza alla metà del detto Melone, di maniera che le punte della Forcina non arriuino nella midolla del frutto, ma l'attrauerserà vn poco nel verde della scorza, acciò che stia più soda la fetta sopra la Forcina, & li darà vn taglio a trauerso dalla parte del fiore, & vn'altro taglio a trauerso li darà dalla banda del gambo, et che arriuino per fino alla midolla, & seguiterà a dare vn taglio per il longo da vn lato della fetta che hauerà imbroccata, & vn'altro taglio li darà simile dall'altra parte dell'istessa fetta, la quale leuerà in aria dalla parte di dentro verso di se, e la netterà dalle semi in vn Tondo a parte con il Coltello, & li darà vn taglio per il longo trà la scorza, e la midolla per fino vicino al fine della fetta, con il taglio del Coltello verso di se, & la disimbroccherà nel Tondo, e li darà trè, ò quattro tagli à trauerso alla midolla, & ne seruirà due fette per Tondo almeno, & se egli la vorrà fare cadere in vn piatto d'Argento con neue sotto così intiera detta midolla, non occorrerà dargli li tagli a trauerso, ma li resterà la scorza sopra la Forcina, la quale disimbroccherà nel piatto grande, ò vero in vn Tondo à parte, e con tal'ordine seguiterà a tagliare tutto il Melone, e più di vno ancora bisognandoli per finire di fare li sei Tondi, che li bisogneranno, per il piatto di sei persone; che sarà quanto accade per partire, e trinciare detto Melone alla Mensa di qualsiuoglia gran Signore.

Come si trincia ogni sorte di Pera. Cap. XLVIII.

LE Pera, ve ne sono di diuerse sorti, per la maggior parte dell'anno, se bene che ve ne sono delle piccole ancora, quali non sono atte da trinciare in cima la Forcina, le quali si partono nelli Tondi così intiere, e perciò parlando di quelle che saranno buo-

ne da reggere sopra la Forcina; doue che il Trinciante si seruirà della Forcina, e del Coltello da frutti, li quali non vorrebbono essere più longhi con il ferro, e manichi, che posati con il calcio delli manichi loro, sul dito piccolo della mano, si possino arriuare alle punte delli loro ferri con il dito grosso, & il dito indice delle mani, perche nel trinciare alcuni frutti il detto Trinciante si possi aiutare a disimbroccarli, si come per aiutare accompagnare il taglio del Coltello doue li bisognerà, doue che a volere trinciare qualsiuoglia sorte di dette Pera; egli si aggiusterà il Piatto delle Pera d'auanti, e con la punta del Coltello ne infilzerà vna nel mezzo di trauerso, & l'alzerà dal Piatto vn poco in alto verso di se, & la ponerà sul Tondo, che molti ne hauerà sotto la mano manca, & l'imbroccherà dalla parte del fiore, di modo che detto fiore li resti in mezzo li due rampi della Forcina, aiutandosi con il dito indice a tenerla soda nel Tondo per imbroccarla, & l'alzerà in alto dalla parte di dentro verso di se, con la punta del Coltello dentro doue l'hauerà infilzata, qual tirerà fuori doppo che l'hauerà alzata in aria, & incomincierà a dare vn taglio a trauerso al gambo, con parte della scorza, la quale taglierà attorno per fino che sarà passata la metà della Pera, di modo che la scorza che li resta sia attorno vguale, e farà cadere la scorza tagliata sul Tondo, & darà vn taglio dalla parte verso di se per il longo, alla scorza che li sarà restata verso il fiore, la quale taglierà per il longo tutta attorno, e terrà il dito grosso della mano del Coltello posato sopra la scorza di fuori, & con il dito indice opererà li tagli attorno, e come sarà all'vltimo taglio, calcherà il dito grosso che hauerà sopra la scorza, verso il Coltello, & con il dito grosso della mano della Forcina spingerà fuori di detta la Pera, & la disimbroccherà in aria, & la volterà con gratia, & l'imbroccherà dalla parte del gambo, di modo che li resti in mezzo li due rampi della Forcina, & ve la calcherà sopra con il dito grosso, & li darà vn taglio a trauerso verso di se a tutta la scorza dalla parte del fiore, e terrà fermo il Coltello in detto taglio, & la poserà dalla parte di dentro verso di se sul Tondo doue l'imbroccò con la parte del fiore che posi sul Tondo, e tirerà fuori con gratia il Coltello, & li darà quattro tagli incrociati, incominciando dalla parte del gambo per il longo verso il fiore che posa sul Tondo, tanto lontani vno dall'altro, quanto saranno larghi li rampi della Forcina, & li darà attorno a tutta la Pera, & ne farà in tutto noue pezzi con il rosicone di mezzo, doue l'hauerà imbroccata, e con il piatto della punta del Coltello lo ponerà trà li due rampi della Forcina sopra la Pera dalla parte del gambo da te-

nerla soda sopra il tondo, e tirerà fuori la Forcina, & la disimbroccherà, e con la punta del Coltello infilzerà la scorza dalla parte del gambo, la quale fece cadere nel tondo, e la tornerà al suo loco, & ne darà la quantità per Conuitato, secondo che saranno dette Pera grosse, o piccole; le quali detto Trinciante potrà trinciarle in altri modi ancora; vno de' quali sarà, che doppo che egli ne hauerà imbroccata vna, come sopra hò detto, e leuata in aria, entrerà con la punta del Coltello vicino la metà della Pera, spingendola verso il gambo li taglierà la scorza attorno tutta a foggia di vn cappelletto, con il gambo attaccato, & lo poserà con gratia sul tondo che hauerà sotto la mano, e poi taglierà la scorza per il longo tutta attorno verso il fiore doue l'hauerà imbroccata, & all'vltimo taglio entrerà con la punta del Coltello trà li due rampi della Forcina, e taglierà il fiore con buona parte della scorza, e tirerà fuori il Coltello, & li darà li quattro tagli in cima la Forcina incrociati, si come sopra fece nel Tondo; e terrà il dito grosso della mano del Coltello dalla parte del fiore all'incontro doue darà detti tagli; &, con la punta del Coltello infilzerà il cappelletto della scorza dalla parte del gambo, che posò sul Tondo; & la ritornerà al suo luogo, & infilzerà con il Coltello tutta la Pera, e con il dito grosso della mano della Forcina la spingerà fuori, & la disimbroccherà per aria, et la poserà con la parte del fiore sul Tondo, e con la Forcina a trauerso la terrà soda, e tirerà fuori il Coltello, di doue l'hauerà infilzata, che sarà quanto basta per partire, e trinciare in due maniere le sopradette Pera, senza diuerse altre maniere, quali lascio di nominare.

Come si trincia ogni sorte di Mela. Cap. XLIX.

LE Mela sono frutti alquanto ordinarij, et sono di diuerse sorti, benche si sogliono seruire a Mense di Signori queste ancora, e perciò se il Trinciante le vorrà trinciare, siano di qual si voglia sorte, egli si seruirà della Forcina, e del Coltello da frutti; ma auuertirà, che le Mela vanno imbroccate in altra maniera che le Pera, perche si imbroccano nel gambo, e quelle vanno imbroccate nel fiore; siche come egli si sarà aggiustato il Piatto delle Mela d'auanti, ne infilzerà vna alla volta con la punta del Coltello, vicino alla metà, et l'alzerà con gratia dal Piatto, e con vna voltatina la poserà sul Tondo con il fiore, et l'imbroccherà dalla parte del gambo, di modo che detto gambo resti in

mez-

mezzo li due rampi della Forcina, la qual terrà ferma con il dito indice della mano diritta nell'imbroccarla, et l'alzerà in aria dalla parte di dentro verſo di sè con la punta del Coltello dentro doue l'hauerà infilzata, il quale tirerà fuori quando l'hauerà in aria, et incomincierà à dare vn taglio a trauerſo a tutto il fiore con tutta la ſcorza di cima, eccetto vna parte da vn lato, acciò che reſti attaccata buona parte al fiore, e ſeguiterà a tagliare attorno detta ſcorza paſſato la metà della Mela, et la farà cadere nel primo Tondo, & darà vn taglio per il longo verſo di sè, alla ſcorza che li è reſtata dalla parte del gambo, la quale taglierà attorno tutta per il longo verſo il gambo; operando li tagli con il dito indice della mano del Coltello all'incontro del dito groſſo di detta mano, il quale terrà ſopra a detta ſcorza attorno per fino all'vltimo taglio, il quale poi calcherà ſopra a detta ſcorza verſo il piatto del Coltello, da tenerla ſoda nel diſimbroccarla in aria, & con il dito groſſo della mano della Forcina la ſpingerà fuori, & la diſimbroccherà, e la volterà con gratia per aria, & la rimbroccherà dalla parte del fiore, di modo che reſti in mezzo detto fiore alli due rampi della Forcina, & darà vn taglio a trauerſo a tutta la ſcorza dalla parte del gambo con il taglio verſo di ſe ſenza muouere il Coltello da detto taglio, per fino che l'hauerà poſata nel Tondo con la parte del gambo, dalla parte di dentro verſo di ſe, il quale tirerà fuori, & darà li quattro tagli per il longo verſo il gambo attorno incrociati, tanto lontani vno dall'altro, quanto la larghezza delli rampi della Forcina, & ponerà trà li due rampi di Piatto il Coltello, per tenere calcata, e ſoda la Mela da tirare fuori la Forcina, & la diſimbroccherà, & con la punta del Coltello infilzerà la ſcorza dalla parte del Fiore che mandò nel Tondo, la quale ritornerà a metterla al ſuo loco; che ſarà quanto baſta per trinciare vna Mela in aria in cima la Forcina, ſe bene che molti altri modi vi ſiano da trinciare, & imbroccare detta Mela differenti dal ſopradetto modo, nondimeno quando che il detto Trinciante ſaprà bene il ſopradetto, facilmente poi potrà imparare molti, e diuerſi altri modi, li quali laſcio per breuità di nominare.

Co-

Come si trinciano diuerse sorti di Formaggi. Cap. L.

IN questo mio discorso del trinciare non voleuo trattare del modo di trinciare diuerse sorti di formaggio, perche ogn'vno lo saprà facilmente tagliare, e partire sopra le Mense, ma se alcuno non hauesse pratica di trinciarlo alla presenza di qualsiuoglia Signore, il Trinciante si seruirà della Forcina, e del Coltello conforme la qualità del Formaggio, che hauerà da trinciare, ò sia in forme piccole, come li Formaggietti di Romagna, ò vero in forme grandi, come il Parmigiano, ò di Riuiera, ò veramente Marzolini di Fiorenza, & altri diuersi formaggi che lasso di nominare, li quali tutti si seruono con le Frutte, nelli secondi seruitij di Credenza, si che quando il detto Trinciante, hauerà da trinciare vn pezzo grande di cascio Parmigiano, egli si aggiusterà il Piatto del Formaggio d'auanti, & imbroccherà il pezzo da vn lato, vicino la crosta di detto Formaggio, tanto in dentro, quanto li basti a tenerlo fermo nel Piatto, da poterne tagliare tante fette, quante li bisogneranno, per sei Tondi, & ogni fetta che taglierà l'infilzerà con la punta del Coltello, & la ponerà sul Tondo che hauerà sotto la mano manca, & lo farà porgere, doue li piacerà, si come farà li altri cinque Tondi, li farà porgere ad ogni conuitato il suo, & ponerà la costa del Coltello vicino la Forcina, da tenere fermo nel piatto detto pezzo di Formaggio, & lo disimbroccherà, e nell'istesso modo sopradetto potrà imbroccare, e trinciare, qualsiuoglia delli sopra nominati Formaggi, & altri ancora, & li potrà trinciare in altra maniera il detto Trinciante; piglierà vna Saluietta bianca spiegata sopra la mano manca, e con la punta del Coltello infilzerà qualsiuoglia delli sopradetti Formaggi, & lo poserà sopra la detta Saluietta, e con la mano sotto lo reggerà da farne tante fette quante li bisogneranno per fare li sei Tondi, li quali farà porgere tutti doue anderanno seruiti, ma se alcuno di detti pezzi sarà molto grande, a sostentarlo in alto, li sarà più difficile, che l'imbroccarlo, e trinciarlo nel Piatto, come sopra ho detto, doue che egli potrà fare quello che più li gusterà, che sarà quanto basta per partire, e trinciare, ogni sorte di Formaggi.



Co-

Come si trincia ogni sorte di Persiche. Cap. L I.

LE Persiche si seruono con le frutte tagliate in fette seruite con Vino sopra, & si sogliono ponere intiere con verdura sotto, per più politia, & si fanno trinciare alla Tauola, doue che per tale effetto li Trincianti fanno fare vna Forcina da trè rampi, ma se il Trinciante a caso non l'hauesse, si potrà seruire della Forcina, & il Coltello da frutti, e doppo che lo Scalco li hauerà posto il piatto dauanti, egli se lo aggiusterà, & ne infilzerà vna alla volta con il Coltello, & la poserà sul Tondo che hauerà sotto la mano con la parte del gambo voltato verso la sua mano manca, doue hauerà la Forcina, con la quale l'imbroccherà da detta parte del gambo, di modo che il nocciolo venga in mezzo li due rampi, aiutandosi con il dito indice a tenerla soda sopra il Tondo per imbroccarla, la quale poi alzerà in aria dalla parte di dentro verso di se, infilzata con la punta del Coltello, il quale tirerà fuori come l'hauerà alzata in aria, & incomincierà dalla parte del fiore a tagliare alquanto sottile la scorza attorno tutta, per fino al gambo, voltando sempre la Forcina per fino a che sarà arriuato col taglio attorno al detto gambo, e con vn taglietto con la punta del Coltello lo darà trà li due rampi della Forcina, perche vi sarà restata attaccata la scorza, la quale farà cadere in vn Tondo a parte, e poi taglierà la Persica tutta attorno in fette, le quali farà cadere nel Tondo doue l'imbroccò, e doppo che egli hauerà scoperto il nocciolo vi sarà restata attaccata qualche poca di polpa, & è la più saporita di detto frutto, e massime quando che sarà cotognina, e perciò lo potrà disimbroccare nel Tondo doue ha fatto cadere le fette, sopra le quali vi ponerà Vino, perche di già il detto Trinciante hauerà fatto preparare in caraffine sopra di vn Tondo per tale effetto, per quelli che ne gusteranno, se non la seruirà senza Vino a beneplacito; & se la detta Persica fusse delle spiccaci, cioè apertora, & li restasse il nocciolo netto di polpa sopra la Forcina, lo disimbroccherà nel Tondo a parte doue fece cadere la scorza della Persica; che sarà quanto bisogna per trinciare in cima la Forcina qualsiuoglia sorte di Persiche, delle quali almeno ne seruirà vna per Conuitato.




Come si trincia il Carcioffo. Cap. LII.

IL Carcioffo si serue in diuersi modi sù per le Mense, ma in sua stagione il più delle volte si serue cucinato in diuersi modi; se bene che nel principio che vengano si serue crudo ancora, con le frutte, e massime quando sarà tenero, e perciò se il Trinciante lo vorrà trinciare in cima la Forcina, egli si seruirà di quella da frutti, & del Coltello compagno, e come li sarà stato posto auanti il piatto con molti Carcioffi dentro, egli se lo aggiusterà, ma prima deue sapere, che vno di detti Carcioffi lo potrà imbroccare in trè maniere; la prima sarà per il gambo, & li taglierà a trauerso le punte delle foglie in vn Tondo a parte, e poi lo leuerà in aria dalla parte di dentro verso di se, & seguiterà a nettarlo attorno dalle foglie dure, & le farà cadere in detto Tondo a parte, per fino che sarà arriuato alle foglie tenere, delle quali alcune ne poserà nel Tondo, doue poi lo poserà quando l'hauerà finito di nettare tutto con il gambo ancora, per fino al tenerume che ha in mezzo detto gambo, aiutandosi con il taglio del Coltello, e con il piatto di detto verso il dito grosso della mano doue tiene detto Coltello a leuare la scorza amara attorno a detto gambo, si come hauerà fatto nel leuare delle foglie dure e tenere sopradette, che posò nelli Tondi, in vno de' quali vi posò le tenere doue hora lo poserà con le punte delle foglie che tagliò a trauerso, & li darà due tagli in croce nel gambo, e lo partirà in quattro quarti vguali, & li netterà da quella pecchietta, che hauerà nel mezzo ciascuno di detti quarti, & lo seruirà di Sale, e Pepe attorno sù l'orlo del Tondo, & lo farà seruire doue li piacerà; & il secondo modo di trinciarlo, & imbroccarlo sarà alla metà delle foglie a trauerso nel mezzo del Carcioffo, e come l'hauerà imbroccato, lo poserà sopra vn Tondo a parte, & li darà vn taglio a trauerso alle punte delle foglie, e poi l'alzerà in aria dalla parte di dentro verso di se, et li darà vn taglio attorno trà il pedicozzo, et le foglie e farà cadere quelle cattiue e dure nel Tondo a parte, doue tagliò le punte di dette foglie, et ne farà cadere alcune buone e tenere nel Tondo, doue lo poserà, doppo che li hauerà nettato attorno tutto il gambo per fino al midollo, et li darà dalla parte di detto gambo due tagli in croce, e ne farà quattro quarti, si come fece del primo Carcioffo sopradetto, et lo seruirà come quello ancora con Sale, e Pepe attorno; et il terzo modo sarà d'imbroccarlo nelle punte delle foglie nel mezzo, doppò che il detto Trinciante li hauerà dato vn taglio a trauerso in vn Tondo a parte, et l'alzerà in

aria,

aria, come fece li sopradetti, et lo netterà dalle foglie cattiue, e dure per fino che arriuerà alle tenere, e buone, si come farà al gambo ancora, & li potrà dare li tagli in croce in cima la Forcina, & lo farà cadere in quattro quarti vguali nel Tondo, doue li netterà dalla pecchia, come fece alli due sopradetti, & nell'istesso modo di quelli, lo seruirà ancora con Sale, e Pepe attorno; che sarà quanto occorre per partire, e trinciare in trè maniere il sopradetto Carcioffo, e ne seruirà vno ò due per Tondo, secondo la grandezza loro, de' quali ne farà sei per il piatto ordinario di sei Conuitati.

Come si trincia il Cardo bianco. Cap. LIII.

IL Cardo bianco, se bene che si serue cucinato in diuersi modi sù per le Mense di Signori; nondimeno si potrà seruire crudo con altre frutte nelli secondi seruitij di Credenza, doue che per ordinario l'accommoda, e trincia il Credentiero, di maniera che il Trinciante non ha altra faccenda, che con la Forcina, & il Coltello da frutti ne infilzerà vn pezzo alla volta con detto Coltello da ponerlo sul Tondo che egli incomincierà a seruire, & ne darà la quantità che li parrà che basti in tutti li Tondi che egli seruirà, de' quali ne farà sei, & li farà porgere doue li bisogneranno con Sale, e Pepe attorno, & se a caso fusse posto in Tauola detto Cardo intiero senza trinciare, egli si aggiusterà il piatto d'auanti, & l'imbroccherà in mezzo al gambo nel tenerume con la terza Forcina, e si seruirà del Coltello compagno, & lo leuerà in aria dalla parte di dentro verso di se, & incomincierà a tagliare tutte le foglie attorno vna alla volta, & le farà cadere nel piatto grande tutte, eccetto quelle di mezzo, le quali saranno tenere le lasserà, e netterà tutta la radice attorno dalle parti dure, & legniccie, & le farà cadere in vn Tondo a parte, e poi lo poserà doppo che sarà netto in vn Tondo, ò piatto che sia, & lo taglierà in tante parti quante li parrà che bastino per ciascun Tondo che egli hauerà da fare, de' quali ne farà sei, si come fece del Cardo sopradetto, accommodato dal Credentieri, e così seruirà questo trinciato alla Mensa ancora, & se non sarà a bastanza per finire di fare li sei Tondi, il sopradetto Trinciante potrà trinciare vna di quelle foglie più tenere, e bianche alla volta, e si seruirà della Forcina, e del Coltello da frutti, con il quale ne infilzerà vna, & l'imbroccherà dalla parte del gambo, & l'alzerà in alto dalla parte di dentro verso di se, e con la punta del taglio del Coltello la netterà da quella pellicola, e filetti che hauerà dalle parti di fuori, aiutandosi con il dito grosso della mano del Coltello, e dalla

parte di dentro la razzerà vn poco con il Coltello da quella pecchietta bianca, e manderà ogni cosa verso la parte del gambo doue hauerà imbroccata detta foglia, alla quale darà vn taglio a trauerso a tutta quella parte che l'hauerà nettata, & la farà cadere in vn Tondo che molti ne hauerà sotto la mano, & lo seruirà di Sale, e Pepe attorno, & lo farà porgere doue li bisognerà, & se vna di dette foglie non sarà a bastanza per fare vna parte in vn Tondo, ne seruirà due ò trè bisognando, secondo la grandezza loro; che sarà quanto basta per partire, e trinciare il sopradetto Cardo bianco nel piatto, & in aria in cima la Forcina.

Come si trincia il Finocchio con il gambo fresco, e tenero. Cap. LIV.

IL Finocchio fresco con il gambo tenero, si seruirà con le frutte questo ancora accommodato dal Credentiero; conforme che anderà seruito da ponerlo sopra la Mensa, ma non lo netterà dalla scorza così gentilmente, come farà il Trinciante alla presenza del suo Padrone, e massime li finocchi cardati, e bianchi, in particolare quelli di Bologna, Città di Lombardia, li quali sono megliori che in qualsiuoglia altre parti d'Italia; doue che il detto Trinciante li potrà trinciare in cima la Forcina da frutti, e si seruirà del Coltello compagno, e come si farà aggiustato il piatto con molti finocchi dentro dauanti, ne infilzerà vno alla volta con il Coltello, & lo poserà sul primo Tondo, che molti ne hauerà sotto la mano, & l'imbroccherà per il gambo, & lo terrà sodo sopra il detto Tondo con il piatto del Coltello, fino che l'hauerà imbroccato, il quale poi alzerà in aria dalla parte di dentro verso di se, & incomincierà a dare vn taglio attorno alla prima foglia, la quale è fatta a scartoccio, & abbraccia attorno tutto il Finocchio, & vn'altro taglio li darà per il longo, e la farà cadere con la punta del Coltello in vn Tondo a parte, & seguiterà a dare all'altre foglie si come alla sopradetta, per fino che hauerà scoperto il Finocchio dalle foglie dure, & che sarà arriuato alle tenere della cima, & incomincierà con il taglio della punta del Coltello, e con il dito grosso che lo adopera a nettare tutta la scorza attorno a detto Finocchio, tirandola verso il gambo doue l'hauerà imbroccato, & la farà cadere nel Tondo a parte, e come l'hauerà nettato dalle foglie dure, e cattiue, e dalla scorza, darà vn taglio a trauerso alla parte netta, & la farà cadere nel primo Tondo, che hauerà sotto la mano, e disimbroccherà il gambo che li sarà restato sopra la Forcina nel Tondo a parte, aiutandosi con il piatto del Coltello, & seruirà il detto Finocchio netto con Sale attor-

attorno, e lo farà porgere doue li piacerà, & ne seruirà vno, ò due per Conuitato, conforme che sarà grande detto Finocchio; che sarà quanto bisogna per trinciare il sopradetto Finocchio fresco con il gambo sopra la Forcina.

Come si trinciano le Scafe delle Faue fresche, e delli Peselli. Cap. LV.

LE Scafe delle Faue, et de' Peselli sono frutti alquanto ordinarij, eccetto che nel principio che vengano, & altri tempi fuori della loro stagione, saranno tenuti in qualche stima sù per le Mense di Signori, seruiti cotti, e crudi, ma quando saranno seruiti crudi poca faccenda hauerà il Trinciante a seruirli, perche li Credentieri li accommodano, & li trinciano come vanno quando li pongano nel piatto con verdura sotto, e si pongano in Tauola con gli altri frutti dallo Scalco, doue che detto Trinciante li partirà tanti per Tondo, conforme la quantità che saranno nel piatto che li sarà posto dauanti da detto Scalco, & ne farà sei Tondi, li quali farà porgere con Sale attorno doue anderanno seruiti, & se a caso non fussero trinciati, & accommodati come vanno, egli si seruirà della Forcina, e del Coltello da frutti, & ne infilzerà vna Scafa alla volta con il Coltello, e la ponerà nel Tondo che hauerà sotto la mano, & l'imbroccherà dalla parte del gambo, & l'alzerà in aria dalla parte di dentro verso di se, e tirerà fuori il Coltello, & con vn taglio seguito verso di se darà a quel filello che ha la Scafa, & incomincierà dalla cima di detta Scafa, doue li casca il fiore, per fino al gambo, senza leuarlo via, lasserà calare detto filello al suo loco, et disimbroccherà la Scafa nel Tondo, doue l'imbroccò, e ne trincierà altre cinque, perche non ne darà meno di sei per Conuitato, le quali seruirà di Sale attorno, & le farà porgere doue li bisogneranno, & ne farà sei Tondi, si come sopra hauerà fatti delle Scafe trinciate dal Credentiero, & li farà porgere ad ogni Conuitato il suo; & nell'istesso modo egli potrà trinciare, e seruire la Scafa del Pesello; che sarà quanto basta per partire, e trinciare in cima la Forcina le Scafe della Faua, e del Pesetto, detto in alcuni luoghi di Lombardia Roueglia.

Come si trincia il Melangolo brusco, e dolce. Cap. L V I.

IL Melangolo, cioè Arancio, per ordinario, si serue sù per le Mense, nella Estate per Antipasto, con Zuccaro sopra, doppo che sarà netto, di scorza, e quelle rezzole che ha dentro, ma

l'vsano più li Spagnuoli che altre Nationi, in particolare il Melangolo di mezzo sapore, se bene che questo frutto ancora l'accommoda, e trincia il Credentiero, nondimeno, se qualche gran Signore, per maggior politia hauesse gusto che il Trinciante, lo trinciasse alla Mensa alla presenza sua, sarà però bene che detto Trinciante, sappia come anderà trinciato in aria in cima la Forcina, non solo il Melangolo di mezzo sapore, ma il dolce, & il brusco ancora, si che egli si seruirà della Forcina, e del Coltello da frutti, con il quale ne infilzerà vno alla volta vicino la metà del Melangolo, & lo poserà sul primo Tondo che hauerà sotto la mano, e l'imbroçcherà nel gambo di modo che venga in mezzo li due rampi della Forcina, li quali farà entrare per fino la metà del frutto, & lo leuerà in aria dalla parte di dentro, e tirerà fuori il Coltello come l'hauerà in alto, & li darà vn taglio a trauerso a tutta la cima dalla parte del fiore, & che gli arriui per fino alla midolla, e li darà più tagli attorno per il longo verso il gambo, a tutta la scorza, & che gli arriuino per fino alla midolla, acciò che più facilmente si possa leuare con la punta del Coltello, & il dito grosso della mano di detto Coltello, & la metterà in vn Tondo, a parte, si come farà della pecchia bianca amara che ha attorno, la razzerà tutta attorno con il taglio del Coltello, per scoprire tutti li spicchi del Melangolo, alli quali darà due tagli per il longo a ciascheduno, vno ne darà da vn lato, & l'altro dall'altro lato dello Spicchio, ma che detti tagli venghino a lassare quelle rezzolette che hanno detti spicchi dalli lati, ma che incarnino alquanto nella polpa, acciò che ne faccia cadere vno alla volta bello, e netto nel Tondo, doue imbroccò il Melangolo, & seguiterà attorno a tutti li spicchi che hauerà detto frutto, & l'incomincierà a dare li detti tagli per il longo dalla cima per fino al gambo, il quale li resterà sopra la Forcina, & lo disimbroccherà nel Tondo a parte doue fece cadere tutta la scorza di detto Melangolo, che sarà quanto basta per trinciare in aria detto frutto, tanto quello di mezzo sapore, quanto il dolce, & il brusco ancora, & lo potrà trinciare in altra maniera, in particolare quello di mezzo sapore, & il brusco, doppo essersi aggiustato il piatto d'auanti, ne infilzerà vno alla volta con il Coltello, & lo ponerà nel Tondo, e l'imbroccherà giusto nel mezzo, di modo che vn rampo della Forcina venga verso la cima del sopradetto Melangolo, & l'altro verso il gambo, & l'alzerà in aria dalla parte di dentro verso di se, & li darà vn taglio a trauerso dalla parte del fiore, alla superficie della scorza solamente, & vn' altro taglio simile darà dalla parte del gambo, & la farà cadere in vn Tondo, a parte,

te, e poi darà vn altro taglio a trauerso in mezzo al Melangolo, di modo che venga in mezzo li due rampi della Forcina, & lo taglierà tutto a trauerso, & li resterà vn lato sopra vn rampo della Forcina, & l'altra metà sopra l'altro rampo di detta, & ne infilzerà con la punta del Coltello, la metà alla volta, e lo ponerà nel Tondo doue imbroccò il detto Melangolo, & lo seruirà doue li bisognerà, per striccare sopra a diuerse Viuande, da grasso, e da magro, che sarà quanto bisogna per trinciare, & imbroccare in due modi il sopradetto Melangolo di mezzo sapore, e dolce, & il brusco ancora.

Come si trinciano, le Scatole, & li Barattoli di Cotognata, e di Conserua di diuersi Frutti. Cap. L V I I.

BEnche à tutti sia noto di sapere partire, e trinciare diuerse scatole, e Barattoli di Cotognata, ò vero Conserùa di diuersi frutti; nientedimeno con questo mio vltimo Discorso del trinciare, l'hò voluto finire dolcemente, perche resti la bocca saporita de' maldicenti, accioche non sputino l'amaro delli miei mancamenti per la poca pratica che hò del trinciare, doue che non solo prego il buon Trinciante di hauermi per scusato, ma ogn'uno, che si degnerà vedere questo mio Discorso; poiche non è la mia particolare professione, siche non mi estenderò in cerimonie, nè altre scuse, perche non voglio mancare, se à caso il Trinciante hauerà da partire, e trinciare alcune scatolette di Cotognata, ò vero di Conserua, egli si seruirà del Coltello da frutti, & infilzerà vna di dette scatolette nel mezzo, e che la punta li arriui nel legno; & la poserà sopra vna saluietta bianca spiegata su la mano manca, e tirerà fuori il Coltello, & li taglierà quel cerchietto, che ha attorno, & lo metterà in vn Tondo a parte, e potrà trinciarla senza leuarli detto cerchietto ancora, con il taglio del Coltello ne farà due parti al più, ò vero vna parte sola, secondo che sarà di gusto allo Scalco, & infilzerà il fondo con il coltello, & lo poserà nel Tondo à parte doue posò il cerchietto, e seguiterà a trinciare tante scatolette, quante li basteranno per fare sei Tondi, & nel dare delli tagli, nel leuare del fondo la Cotognata à dette scatolette, auuertirà di non tagliare qualche poco di legno; si come farà ancora in qual si voglia altre scatole di Conserua di diuersi frutti tanto grande, quanto le

pic-

piccole, & le scatole grandi le partirà con vn Coltello grande, e ne darà la quantità che li parrà che basti per ogni Tondo, che egli seruirà, & le trincierà nel piatto senza leuarle sopra la mano, con la saluietta bianca sotto, e si seruirà della Forcina da imbroccare la quantità che hauerà da ponere nelli sei Tondi, che hauerà da fare; e così farà di diuersi Barattoli di diuerse Conserue, & li Barattoli piccoli di vetro di Cotognata li partirà in due parti bisognando con il Coltello da frutti, con la saluietta bianca sopra la mano manca, si come sopra fece delle scatolette, se bene che di questi se ne dà vno per Tondo, & se lo trincia da se il Conuitato, che sarà quanto basta per partire, e trinciare le sopradette scatole grandi, e piccole, & Barattoli grandi, e piccoli di Cotognata, e di Conserue di diuersi frutti; et hò finito questo mio Discorso del Trinciante: ma hò lasciate a parte alcune altre robbe mangiatiue, le quali ogn'vno che saprà bene, e con diligenza, e prestezza possibile partire, e trinciare le sopradette robbe, si come per ordine alli loro luoghi ho detto, facilmente potrà partire, e trinciare qual si voglia altre cose mangiatiue, quali per breuità hò lasciate di nominare.

Modo, & ordine per fare vn' alloggio à qual si voglia gran Prencipe. Cap. LVIII.

SE bene nella mia Pratica di Scalcaria vi sono tante liste da grasso, e da magro, per fare qual si voglia grande alloggio in qual si voglia stagione, con tutti li documenti, che bisognano per adoperare dette liste in qual si voglia modo, che lo Scalco vorrà, potrà valersene per Nozze, et altri gran Banchetti, con farne la scelta secondo le stagioni, e che egli si vorrà trattare alla grande, perche ve ne sono di tutte le sorti, con il modo di dare ordine a qual si voglia gran Conuito, con tutti quelli Officiali che anderanno per fare, et seruire detto Conuito, il tutto per ordine in detta Pratica trouerà, e perciò mi è parso bene di ponere nell'vltimo di questo mio Discorso del Trinciante, detto alloggio per qual si voglia Prencipe, con le liste, che anderanno per fare l'alloggio, tanto per la Tauola del Prencipe, quanto per tutte le Tauole; che mangierà tutta la Famiglia del detto

Pren-

Prencipe, con tutti li gentilhuomini, & Famiglia baſſa ancora, alle quali deputerà li loro Scalchi, e Trincianti, con lo Scudiero, ò altro gentil'huomo che accompagni le Viuande ad ogni Piatto che li biſognerà fare, con quelli che haueranno a portare le Viuande, per ogni Piatto, ancora, & alle Famiglie baſſe deputerà li loro Officiali, acciò che reſtino ben feruiti di quanto accade, perche in queſti conſiſte di acquiſtarſi buona, e cattiua fama, ſi come al ſuo loco in detta Pratica di Scalcaria ho detto; benche di queſti tali ne hauerà particolare cura il Maſtro di Caſa, per li molti affari, che hauerà lo Scalco nelle Tauole principali, di ſopraintendere a tutti li altri Scalchi, e Trincianti, di quanto biſognerà, con fare a tutti le loro Liſte di quanto ciaſchéduno douerà operare, tanto allo Spenditore per le prouiſioni di tutte le robbe che li biſogneranno; quanto alli Cuochi per lauorare tutte le Viuande, la qual liſta ſeruirà per li aſſiſtenti di Cucina per far lauorare le Viuande, & imbandirle ancora, ſi come a tutti li Scalchi che ſeruiranno à qualſiuoglia Tauola, ò Piatto che ſia ogn'vno di loro ſappia la quantità di Viuande, che haueranno da ſeruire, & a quale ſtanze, & a qual Cucina le doueranno torre, ſi come in detta mia Pratica di Scalcaria alli loro luoghi tal ordine ogn'vno potrà vedere, perche detti Officiali biſogna che ogn'vno di loro ſappia quanto hauerà da fare.

Liſta di tutta la Famiglia del Prencipe, con ſue camerate di perſone Tittolate, e Gentil'huomini, & Famiglia baſſa. Cap. L I X.

IL Prencipe con altri quattro Signori tittolati che mangiano alla ſua Tauola. Perſone num. 5. Piatti vno.

Officiali principali, che mangiano doppo il Prencipe.

Coppieri del Prencipe num. 1.	
Scalco del Prencipe num. 1.	
Coppieri delle camerate del Prencipe num. 3.	Perſone numero 12.
Paggi di ſpada, e cappa num. 4.	Piatti due.
Medico del Prencipe num. 1.	
Furieri maggiore num. 1.	
Teſaurieri num. 1.	

Tauola delli Cauallieri, & altre persone Titolate, che mangiano quando il Prencipe.

Consiglieri, e Maggiordomo num. 1. Consiglieri, e Mastro di camera num. 1. Cauallarizzo maggiore num. 1. Mastro di camera di vna camerata del Prencipe num. 1. Capitano della guardia del Prencipe num. 1. Secretario maggiore di stato num. 1. Cauallieri trattenuti del Prencipe num. 2. Gentilhuomini prouisionati del Prencipe nu. 6.	Persone numero 14. Piatti due rinforzati.

Tauola, che mangiano nell'istesso tempo del Prencipe.

Mastro di casa num. 1. Aiutante di mastro di casa num. 1. Cappellani num. 2. Aiutante del Furiero maggiore num. 1. Aiutante del Secretario di stato num. 1. Quattro Aiutanti di camera num. 4. Lancie spezzate num. 6. Barbieri del Prencipe num. 1. Spetiale del Prencipe num. 1.	Persone num. 18. Piatti num. 3.

Officiali bassi del Prencipe, de' quali ne hauerà cura il Mastro di casa del Prencipe, che farà l'Alloggio.

Cuochi, & Aiutanti num. 6. Credentieri, & Aiutanti, num. 6. Spenditore, & Aiutante num. 2. Guardarobba, & Aiutante num. 2. Bottiglieri, & Aiutanti num. 6. Corrieri del Prencipe num. 2.	Piatti num. 4. per persone 24.

Ser-

Seruitori bassi, & altri di seruitio del Prencipe, & delli suoi Gentilhuomini.

Parafrenieri num. 12. Cocchieri, & Aiutanti num. 15. Manescalchi num. 2. Garzoni di stalla num. 16. Vetturini maggiori num. 2. Vetturini ordinarij num. 10. Lettighieri num. 3.	Persone num. 60. Piatti num. 10.

Seruitori di diuersi Gentilhuomini del Prencipe Persone 60. che sono Piatti num. 10.

Caualli da selle num. 18. Caualli da carozza num. 30 Muli per Lettighe num. 9.	Sarà cura del Mastro di casa di fare prouedere le prouisioni necessarie di stalle, e biada.

Auuertimenti allo Scalco, che farà l'Alloggio. Cap. LX.

LA Famiglia del Prencipe trà Gentilhuomini, e persone basse sono 193. senza molti altri che vengano appresso al Prencipe, e perciò lo Scalco che hauerà da fare l'Alloggio, quando gli sarà data la lista delli forestieri, auuertirà di far fare le prouisioni auuantaggiate, perche saranno sempre molto più persone di quelle che li saranno state date in nota in detta lista, & anco perche alcune camerate delli Gentilhuomini del Prencipe vorranno mangiare ritirati nelle loro stanze, e li conuerrà fare apparecchiare molti Tauolini, doue gli ci vorrà molto più robba di quella che di già hauerà fatta preparare, tanto per le Tauole delli Signori titolati, & altri Gentilhuomini, quanto per le Tauole delle famiglie basse, le quali le riusciranno sempre più di numero, che quelli che li saranno stati dati in lista, e perciò sarà particolare cura dello Scalco d'intendersi con il Mastro di casa nel tirare della lista per il loro mangiare, accioche siano ben trattati di quanto bisognerà, ma le liste per le Tauole principali le tirerà lo Scalco, & le mostrerà al Prencipe suo Signore, e non ad altra persona, poiche da quello saprà in che maniera

dourà trattarsi con dette foresterie, si come nella mia pratica di Scalcaria al suo loco hò detto.

Lista prima per la Tauola del Prencipe, con sue camerate ad vn Piatto, seruite in Piatti reali. Cap. LXI.

Primo seruitio di Credenza.

Si faranno li Tondi per il Prencipe del Butiro, e Gelo.

1 BVtiro passato per la seringa, con vna statuetta in mezzo di detto Butiro seruito con zuccaro sopra. p. 1

2 Vn Prosutto cotto in latte, seruito coperto di gelo di chiara d'Voua con zuccaro, & regalato attorno il piatto d'Voua miscide, passate per seringa in forma di Vermicelli. p. 1

3 Meloni tagliati in fette con verdura di foglie di Vite sotto. p. 1

4 Due Capponi cotti in Latte, & salpimentati con poluere di Mostacciuoli fini, & riportati in cassa di pasta di basso rileuo, & lardati di cocuzzata candita di Genoua a lardelli tramezzata con confetti longhi di scorze di cedro. p. 1

5 Vn Pasticcio di vn cosciotto di Porco saluatico di basso rileuo, & si imiterà l'Arme del Prencipe Conuitato, e si potrà fare di rileuo ancora a beneplacito, & si seruirà con verdura attorno. p. 1

6 Vna Pollancha d'India grossa arosto, passata per salsa reale, & lardata con confetti longhi con stecchetti di cannella dentro regalata attorno di Persiche cotogne sciroppate con Fulignata sopra, tramezzate con paste di Marzapane in forme di diuersi frutti. p. 1

7 Gelo con vn Cappone allesso sotto in forma d'Aquila, regalato di detto Gelo in diuerse forme attorno. p. 1

8 Bianco mangiare con polpa di Gallina dentro, in forma di Sirena, regalato di detto in forme di Mascheroni, e Nicchi attorno il piatto. p. 1

9 Statuette di zuccaro quattro, che habbino del graue, & non lasciue, le quali si lasseranno per tutta la Mensa, e con le Confettioni ancora, e si potrà toccare con oro, & argento tutti li sopradetti refreddi, a beneplacito.

Primo

Primo seruitio di Cucina.

1 VNa Torta alla Genouese con herbe dentro, con Ricotta, e Prouature fresche con suo condimento, seruita calda con zuccaro sopra. p. 1

2 Beccafichi trenta arosto, regalati con paste reali in forma dell'Arme del Conuitato attorno, con Melangole, & Limoni tagliati. p. 1

3 Due Capponi allessi, seruiti con suppa di biscotto di pane di Spagna sotto, con vn brodetto d'voua fresche con sugo di Melangole dentro, con Cannella sopra. p. 1

4 Vitella Mongana nel petto, libre otto, allessa, seruita con herbette, & fiori sopra. p. 1

Sapore di Visciole, & Salsa verde in Tondi nu. 6.

5 La Bisca viuanda alla Franzese, fatta come vno stufato, con otto libre di sugo di carne di Mongana nel cosciotto, ò vero buon Castrato, purche sia polpa, dentro la qual si farà cuocere arosto più che per metà, accioche resti più sugosa, la quale si striccherà con strettore, & si cauerà tutto il sugo, & si ponerà in detto stufato in cambio di brodo, con sei Piccioni teneri dentro, con midolla di Vaccina, & altri diuersi Vccelletti grassi, Animelle di Vitella para due, con fegatetti di Capponi, fettarelle di Prosutto, con scorza di Cedro candita, Prugne di Marsilia, & Tartuffoli, mezza libra per sorte, & altri frutti canditi in fette, e senza candire ancora con Aromati a bastanza dentro, & si seruirà con fette di Pane biscottate sotto, con sugo di Melangolo, ò vero Agresta contemperata con Vino bianco dentro, li quali ingredienti si poneranno tutti a tempo, accioche quelli che vorranno più cottura siano messi prima di quelli che ne vorranno meno, et si seruirà calda con li sopradetti ingredienti, posti con ordine nel piatto, et si regalerà di paste reali, et Limoni tagliati attorno, et altri regali. p. 1

6 Due Anatre ripiene con diuersi Vccelletti dentro e sottestate, con diuersi frutti dentro, seruite con detti frutti sopra, con paste reali, et limoni tagliati attorno. p. 1

7 Vn cosciotto di Capriuoletto lardato, et sottestato, con Prugne e Visciole secche, et altri frutti in fette dentro, con Vino, et Agresta, seruito con detti frutti, sopra con paste reali, et Limoni tagliati attorno. p. 1

8 Vn Pasticcio con vn spezzato di quattro Piccioni dentro,

richefte di polli, diuerfi Vccelletti, Animelle di Vitella, Tartuffoli, con fettarelle di Profutto, et altri regali, con fuo brodetto dentro, feruito caldo con zuccaro fopra. p. 1

Secondo feruitio di Cucina.

Vna Infalata grande con Statuette dentro, e fei piccole in Tondi.

1 VNa Croftata di Pera con Zuccaro, e Cannella dentro, feruita con Zuccaro, & acqua rofa fopra. p. 1

2 Dodici Quaglie Arofto, regalate, con pafte di sfoglio, e Melangoli, & Limoni tagliati attorno. p. 1

3 Pafticcetti fedici alla Genouefe con fcorza di cedro, e midolla di Vaccina dentro, feruiti con vn copritore grande di pafta fopra con Zuccaro. p. 1

4 Tortore fei attortorate Arofto, feruite nell'ifteffe foglie di Vite, con Pafte di sfoglio Melangole, & Limoni tagliati attorno. p. 1

5 Pafticcetti fei sfogliati, con piccadiglio di Vitella Mongana, Animelle di detta Midolla di Vaccina, con graffo di Campareccia dentro, fcorza di Cedro candita, Profutto in fette fottili, tre Vccelletti per Pafticcetto, Prugnuoli, Tartuffoli, Pignuoli, & Agrefta in grani, feruiti caldi con Zuccaro, & acqua rofa fopra. p. 1

6 Fagianotti fei affagianati Arofto, feruiti con falfa reale in fei caffettine di pafta in forme di cuori attorno, con Cappari di Genoua dentro, con fette di limoni tagliati attorno. p. 1

7 Vn Pafticcio all'Inghilefe con l'ifteffi ingredienti, dentro, delli fopradetti Pafticcetti sfogliati, con gelo di chiara d'voua con Zuccaro fopra. p. 1

8 Pollanchette d'India fei lardate minute Arofto, feruite con falfa reale fopra, con graui d'Agrefta fciroppata, regalate di pafte sfogliate, & Limoni tagliati attorno. p. 1

9 Due Leprotti grandi, lardati minuti Arofto, feruiti con falfa d'Agrefta, & fugo di Melangole, con Zuccaro, e Cannella in canna a baftanza dentro, regalati di Pafte sfogliate, & Limoni tagliati attorno. p. 1

Se-

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le Saluiette bianche, vna per Conuitato.

1 VNa Crostata di Persiche con Zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra. p. 1
2 Tartuffoli attartuffolati seruiti in Tondi con Melangole tagliate attorno. p. 1
3 Vn Marzolino di Fiorenza partito per metà, seruito con Saluietta bianca sotto, con verdura attorno. p. 1
4 Pera Bergamotte, e riccarde numero 24. seruite con Saluietta con verdura sotto. p. 1
5 Finocchio con gambo fresco. p. 1
6 Prugne pernicone seruite con Saluietta sotto con verdura, e fiori attorno. p. 1
7 Vliue di Spagna con loro condimento sopra. p. 1
8 Pera diuerse sciroppate seruite con Anici confetti sopra. p. 1
9 Cotognata in sei Barattoli di vetro, seruiti con Saluietta sotto. p. 1
10 Vua diuersa fresca bianca, e negra. p. 1

Data l'acqua alle mani, si muteranno Saluiette, e Touaglia, & si poneranno le Confettioni in sei Piatti reali con Saluiette sotto, ò vero in Porcellana senza Saluiette sotto con Canditi diuersi in Bacile d'Argento indorato, & si poneranno le Saluiette con Coltello, e Cucchiaro in sei Tondi, e doppo le Confettioni si poneranno sei steccadenti in mazzi di fiori in sei Tondi con Saluiette sotto, sopra al Tappeto, ò altro panno di seta.

Auuertimenti allo Scalco sopra le Liste di detto Alloggio. Cap. LXII.

LO Scalco dourà auuertire nel tirare delle Liste per l'Alloggio di farle conforme la stagione, che egli si ritrouerà quando gli conuerrà fare l'Alloggio di vsare Viuande di qualche regalo conforme la stagione, e potrà dare più, & meno robba ancora di quella che sarà in queste liste, accommodandosi al gusto del Patrone, perche da lui saprà come si dourà trattare, accioche egli non facesse vna furiata di Viuande alla prima, e poi vna bella ritirata, se a caso gli Conuitati, si trattenessero, alquanti giorni, non gli volesse dare vna tacita licenza, ma dourà più presto anda-

dare accrescendo regali di Viuande, che calare, si come nella mia Pratica di Scalcaria al suo loco ho detto, nella quale egli potrà fare la scelta di diuerse Liste, maggiori, & minori, bisognandoli conforme a tutte le stagioni.

Lista delli Officiali principali che mangiano doppò il Prencipe à due Piatti. Cap. LXIII.

Primo seruitio di Credenza.

1 BVtiro, & Ricotta passato per seringa, con zuccaro, & acqua rosa dentro seruito con zuccaro sopra. p. 2

2 Due Mortadelle cotte in Vino, partite per metà, seruite con verdura sotto. p. 2

3 Meloni quattro tagliati in fette, seruiti con verdura di foglie di Vite sotto. p. 2

4 Due Pasticci di Vitella in diuerse forme, di basso rileuo, seruiti con verdura attorno. p. 2

5 Due Pollanche d'India Arosto passate per salsa reale, regalate attorno il Piatto di Pera sciroppate con Fulignata sopra, con paste di zuccaro in diuerse forme. p. 2

6 Due Capponi allessi, e posti in due piatti in forme di Aquile, coperti di gelo di più colori. p. 2

7 Mangiare bianco in forme di due Delfini regalato di detto bianco mangiare in forme di diuersi Pesci, & Nicchi attorno. p. 2

Primo seruitio di Cucina.

1 DVe Torte alla Lombarda con herbe dentro, seruite calde con zuccaro sopra. p. 2

2 Animelle di Vitella para quattro fritte, regalate di Zinna di Vaccina indorata, e fritta, con paste reali, limoni, e Melangole tagliati attorno. p. 2

3 Capponi quattro allessi, seruiti con Pane biscottato in fette sotto, con Formaggio grattato, e Cannella sopra. p. 2

4 Petto di Vitella allesso libre dodici seruita con Pretisemolo, & fiori di Boraggine sopra. p. 2

Mostarda amabile, & sapore verde in Tondi. p. 2

5 Due Polpettoni all'Inghilese, in diuerse forme fioriti di Pi-

gnuoli, regalati di fette di Pane indoratto, e fritto attorno li Polpettoni, con paste reali, & Limoni tagliati sul'orlo delli Piatti. p. 2

7 Due Pasticci con vno spezzato di sei Pollastri con diuerse richeste di polli dentro, con Prosutto in fette, Tartuffoli, & altri regali dentro seruiti caldi con zuccaro sopra. p. 2

Secondo seruitio di Cucina.

Due Insalate grandi con statuette dentro.

1 DVe Crostate di Pera diuerse, con zuccaro, e canella dentro, seruite con zuccaro sopra. p. 2

2 Beccafichi cinquanta Arosto, regalati con paste di sfoglio, Melangole, & limoni tagliati attorno. p. 2

3 Pasticcetti trenta alla Genouese, con conserua di Pera, con Midolla di Vaccina dentro, seruiti con due copritori grandi di pasta sopra con zuccaro. p. 2

4 Piccioni dodici di torre attortorati Arosto, seruiti con paste di sfoglio, Melangole, & Limoni tagliati attorno. p. 2

5 Due Pasticci sfogliati, con piccadiglio di Vitella grasso di detta, Midolla di Vaccina, & Animelle para due, con Pignuoli, & Agresta in grani senz'ossi dentro, scorza di cedro candita, Prosutto in fette sottili, con Tartuffoli, mezza libra per sorte, per Pasticcio, seruiti con Zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 2

6 Pollanchette, d'India dodici affaggianate Arosto, seruite con dodici lauori di pasta in forme di rose con salsa reale dentro attorno, con limoni tagliati. p. 2

7 Mongana nel lombo libre sedici Arosto, seruita con Paste sfogliate Melangole, & limoni tagliati attorno. p. 2

Secondo seruitio di Credenza.

S i muteranno le Saluiette bianche, & si potranno dare qualche Piatti di Confettioni con le Frutte, à beneplacito.

1 DVe Crostate di Persiche con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p. 2

For-

2 Formaggietti quattro di Romagna partiti per metà, seruiti con verdura sotto. p. 2
3 Pera bergamotte, e riccarde, seruite con verdura sotto. p. 2
4 Vliue di Romagna, seruite con oglio, & aceto sopra. p. 2
5 Finocchio fresco, seruito con verdura sotto. p. 2
6 Prugne Pernicone, seruite con verdura sotto. p. 2
7 Pera diuerse sciroppate, seruite con fulignata sopra. p. 2
8 Cotognata in barattoli dodici. p. 2
9 Vua diuersa bianca e negra, con verdura sotto. p. 2

Data l'acqua alle mani, si seruiranno le confettioni, se già non l'hauerà seruite con le frutte, & si muteranno le saluiette bianche, se non si poneranno due Sottocoppe, con dodici steccadenti, in dodici fette di Limoni in Tauola, vna per piatto.

Liste che farà lo Scalco principale a tutti li Scalchi che seruiranno alle Tauole di persone titolate del Prencipe. Cap. LXIV.

IL Signore N. seruirà di Scalco alli Signori Officiali principali, & il Signore N. seruirà di Scalco al secondo piatto alli detti Signori Officiali principali, li quali Scalchi ogn'vno di loro si trouerà vn Trinciante di loro gusto, con sei Gentilhuomini che portino le Viuande per ogni piatto, & vno Scudiero che accompagni dette Viuande doppo che li detti Scalchi haueranno portato in Tauola le prime portate di Cucina, & se li dirà a qual Cucina doueranno andare a leuare tutte le Viuande, & in quale stanze sarà fatto l'apparecchio per detti Signori Officiali, & a qual Credenza doueranno andare a leuare le frutte, & Argenti per loro bisogno, perche nella Cucina haueranno gli loro sostituti con la lista del Cuoco in mano per fare lauorare tutte le Viuande, la quale sarà buona ancora da imbandire dette Viuande tutte per ordine, si come li Credentieri haueranno la loro lista in mano di tutti li refreddi delli primi seruitij di Credenza, li quali Scalchi li riuedranno se staranno di loro gusto, si come tutte le frutte per li secondi seruitij di detta Credenza, & li terzi con le Confettioni pur sarà bene che detti Scalchi riuedino ogni cosa se sarà di loro gusto, & se mancherà cosa alcuna faranno motto allo Scalco principale, accioche si possino rimediare a tutti li mancamenti, & se detto Scalco principale potrà dare la lista in mano di tutto il mangiare alli detti Scalchi almeno vna per ogni due, ò trè piatti, à vno di loro basterà, acciò che si assicurino che tutte le Viuande comparischino alle Mense, sarà bene, se non li seruirà

uirà

uirà quella che haueranno in mano li sostituti di Cucina, ne' quali consiste tutto il Banchetto in bene, e male porgerlo, doue che se qualche Viuanda si smarrisse per il viaggio li sostituti nõ ne hanno colpa, ne meno lo Scudiero, perche vå auanti alle Viuande; ma essendo tutte persone fidate, come deuono essere, non vi potranno succedere mancamenti ancora, si come tutti li sopradetti documenti ogni vno li potrà vedere nella mia Pratica di Scalcaria; ma se alcuno volesse il Discorso solo del Trinciante, egli potrà participare di detti documenti ancora; che sarà quanto basta per tirare la loro lista a tutti li Scalchi che seruiranno alle Tauole di detto Alloggio.

Terza lista per li Cauallieri, & altre persone titolate che mangiano nell'istesso tempo del Prencipe, a due piatti rinforzati. Cap. LXV.

Primo seruitio di Credenza.

1 Capi di latte quattordici, regalati di ricotta e butiro, passati per seringa attorno, seruiti con zuccaro sopra. p.2

2 Due Prosutti cotti in latte, seruiti con fulignata sopra, regalati con fette di salsiccione, tramezzate con fette di Limoni attorno. p.2

3 Meloni quattro tagliati in fette, ò vero intieri, seruiti con verdura sotto. p.2

4 Capponi quattro allessi, & salpimentati con poluere di Mostacciuoli fini, regalati di paste di zuccaro in diuerse forme attorno con fette di Limoni tramezzate. p.2

5 Due Pasticci di due Pollãche d'India grosse in forme di Aquile di basso rileuo, seruiti con verdura attorno. p.2

6 Fagiani quattro affagianati arosto, passati per salsa reale, & riuestiti delle loro penne della testa, coda, & ali, regalati di Mela appie sciroppate, con fulignata sopra attorno, tramezzate con paste di zuccaro. p.2

7 Due Pollanche d'India grosse come Cappone allesse, poste in forma di Aquile, coperte di Gelo di più colori sopra & attorno in diuerse forme di detto Gelo di Aquilette, ò vero altre forme. p.2

8 Bianco mangiare in forme di due Camelli a diacere, con carica, regalati di detto, in forme di mascheroni attorno. p.2

Primo seruitio di Cucina.

1 DVe Torte all'Abruzzese, con fette sottili di Prosutto, tramezzate con fette di Prouaturine fresche, con grani d'Agresta senza ossi, e partiti per metà con zuccaro, e Cannella dentro a bastanza condite con destrutto, seruite calde con zuccaro sopra. p. 2

2 Beccafichi sessanta arosto, seruiti con paste reali, Melangole, & Limoni tagliati attorno. p. 1

3 Capponi quattro allessi, coperti con Persiche secche, dette in Ispagna Orechones, cotte in brodo grasso, seruite con formaggio grattato, zuccaro, e Cannella sopra. p. 2

4 Petto di Vitella camparecccia libre sedici allessa, seruita con verdura di herbette, e fiori sopra. p. 2

Sapore di Lazzaruole, e Visciole in Tondi.

5 Piccioni sei di casa senz'ossi per piatto, che sono dodici ripieni & sottestati, seruiti con piccadiglio di polpa di Pollanche d'India, detta capilottata, con fette di pane biscottate sotto, con brodo grasso sopra, e fette di Prouature fresche, con formaggio grattato, e cannella sopra, con capi di latte, & voua dure, cioè li rossi sbrigiolati, & sottestati alquanto, seruita calda. p. 2

6 Vno spezzato di Lepre in guarmugia, con vino, e mostocotto dentro con spetie a bastanza, con Prugne, & altri diuersi frutti in fette, seruito con paste, & limoni tagliati in fette attorno. p. 2

7 Due polpettoni in diuerse forme, fioriti di pignuoli, seruiti con paste reali, e Limoni tagliati attorno. p. 2

8 Due Pasticci con vn spezzato di otto Piccioni di torre, Vitella in bocconi lardati, Prosutto in fette, con Tartuffoli, & altri regali dentro, seruiti caldi con zuccaro sopra. p. 2

Secondo serutio di Cucina.

Due Insalate grandi con statuette dentro in Piatti reali.

1 DVe Crostate di Conserua di Pera, seruite con zuccaro sopra. p. 2

2 Castraghe quarantadue arosto, seruite con paste di sfoglio, Melangole, & Limoni tagliati attorno. p. 2

Pa-

3 Pasticcetti trentadue alla Genouese con scorza di Cedro candita, & midolla di Vaccina dentro, seruiti con due lauori di pasta, cioè copritori sopra, con zuccaro sopra a detti lauori di pasta. p. 2
4 Starnotti quattordici lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale, con agresta in grani sciroppata sopra, con paste sfogliate & Limoni in fette attorno. p. 2
5 Due Pasticci sfogliati con piccadiglio di Vitella grasso, & Animelle di detta dentro, con Prosutto in fette, scorza di Cedro candita, Pignuoli, & Agresta in grani senz' ossi, con Tartuffoli, & altri regali dentro, seruiti con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 2
6 Fagianotti quattordici affagianati arosto, seruiti con salsa reale in cassettine quattordici di pasta in forma di rose attorno, con limoni tagliati in fette. p. 2
7 Due Porchette di latte ripiene arosto, con diuersi Vccelletti dentro, & altri regali, seruite con paste sfogliate, melangole, e limoni tagliati attorno. p. 2

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le saluiette bianche, & si poneranno diuersi Piatti di Confetti con le frutte, e canditi.

1 DVe Crostate di Pera, con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p. 2
2 Formaggio Parmigiano libre dodici, seruito con verdura sotto. p. 2
3 Pera Franzese, e Bergamotte, seruite con foglie di Vite sotto, con fiori diuersi sopra. p. 2
4 Vliue di Romagna con loro condimento sopra. p. 2
5 Finocchio dolce con gambo fresco con verdura sotto. p. 2
6 Prugne Pernicone con verdura sotto, & fiori sopra. p. 2
7 Pera sciroppate seruite con Anici confetti sopra. p. 2
8 Cotognara in quattordici, Barattoli seruiti con Saluiette bianche sotto. p. 2
9 Vua bianca, e negra con verdura sotto, & fiori diuersi sopra. p. 2

Data l'acqua alle mani, & se vorranno dare le Confettioni si muteranno Saluiette, e touaglia, se non l'haueranno seruite con le frutte, e doppo leuato di Tauola si poneranno quattordici stec-

cadenti, in due fottocoppe d'Argento in Tauola, in quattordici fette di Limoni.

Quarta Lifta, per la Tauola che mangiano nell'iftefso tempo del Prencipe à tre Piatti che fono dicidotto Perfone, doue ci mangia il Signore Maftro di Cafa del Prencipe ancora. Cap. L X V I.

Primo feruitio di Credenza.

1 VOua di Bufale quaranta otto feruite con zuccaro fopra. p. 3
2 Mortadelle tre cotte in Vino, e partite per metà feruite con verdura fotto. p. 3
3 Meloni fei tagliati in fette feruiti con verdura fotto. p. 3
4 Pafticci tre di Vitella in diuerfi modi fatti di baffo rileuo feruiti con verdura attorno. p. 3
5 Pollanche d'India lardate minute Arofto tre, e paffate per falfa reale, feruite con Pera fciroppate con fulignata fopra attorno, con fette di Limoni. p. 3
6 Bianco mangiare in forma di diuerfi Mafcheroni. p. 3

Primo feruitio di Cucina.

1 TOrte alla Genouefe tre con herbe, e Prouature frefche dentro, & ricotta con loro condimento feruite con zuccaro fopra. p.
2 Piccioni di Torre diciotto ftati nell'addobbo, e partiti per metà, e fritti feruiti con zuccaro fopra, con pafte reali, & Limoni in fette attorno. p. 3
3 Capponi fei alleffi, feruiti con pane in fette bifcottate fotto, con vn brodetto d'Voua frefche in buon brodo, fopra, con Cannella. p. 3
4 Petto di Vitella libre ventiquattro alleffa feruita con verdura, & fiori fopra. p. 3
Sapore Verde in Tondi, e Moftarda forte.
5 Anatre fei ripiene, & fotteftate con diuerfi frutti in fette dentro, feruite con detti frutti fopra, con pafte, & Limoui

ta-

tagliati attorno. p. 3

6 Zampetti cioè piedi quattordici di Vitella, alleffi, & indorati, e fritti, partiti per meta, seruiti con salsa bastarda sopra, con paste, & limoni in fette attorno. p. 3

Secondo seruitio di Cucina.

Insalate grandi con statuette dentro in tre Piatti mezzi reali.

1 ZInne di Vaccina tre Arosto, regalate con dicidotto Vcelletti in pasta di sfoglio attorno, con Melangole, & limoni tagliati attorno. p. 3

2 Tortore dicidotto attortorate Arosto, seruite con paste sfogliate, Melangole, & limoni tagliati attorno. p. 3

3 Pasticci all'Inghilese tre con piccadiglio di Vitella, Animelle, & grasso di detta, con Vccelletti diuersi dentro, scorza di Cedro candita, Prosutto in fette, Tartuffoli, Pignuoli, & Agresta in grani senz'ossi, & altri regali dentro seruiti con gelo di chiara d'Voua, con zuccaro sopra. p. 3

4 Porchette tre di latte, ripiene Arosto, seruite con paste di sfoglio, Melangole, & limoni tagliati attorno. p. 3

5 Lepre tre intiere lardate minute, Arosto, seruite con salsa reale, & Vliue senz'ossi sopra, con paste, & limoni tagliati attorno. p. 3

Secondo seruitio di Credenza.

Si muteranno le Saluiette bianche, a beneplacito, si tramezzeranno le Confettioni con le Frutte.

1 CRostate tre di Pera con zuccaro, e Cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p. 3

2 Formaggio di Lodi libre dicidotto in tre pezzi seruito con verdura sotto. p. 3

3 Pera Bergamotte, e buon Cristiane seruite con verdura di foglie di Vite sotto. p. 3

4 Vliue d'Ascoli con loro condimento sopra. p. 3

5 Finocchio dolce in rappe con verdura sotto. p. 3

6 Pera sciroppate numero trentasei seruite con fulignata so-

sopra. p. 3
7 Scatole dicidotto di Cotognata, seruite con Saluiette bianche sotto. p. 3
8 Vua diuersa bianca, e negra, seruita con verdura sotto, e diuersi fiori sopra. p. 3
Data l'acqua alle mani in tre bacili d'Argento con dicidotto steccadenti. in dicidotto fette di limoni, sei per Bacile.

Quinta lista per diuersi Officiali bassi del Prencipe à quattro Piatti, & se li darà da mangiare in Stanze separate dal Tinello. Cap. LXVII.

1 TOrte quattro alla Lombarda con ricotta, & herbe dentro con loro condimento, seruite con zuccaro sopra. p. 4
2 Meloni otto tagliati in fette. p. 4
3 Ceruella di Vitella indorate, e fritte, regalate di fegato di detta Vitella fritto, con Melangole, & limoni tagliati attorno. p. 4
4 Capponi otto allessi coperti di Maccaroni di Sicilia cotti in buon brodo, con formaggio grattato, e canella sopra. p. 4
5 Pasticci quattro di Vitella con loro condimento seruiti caldi con zuccaro sopra di libre sei per Pasticcio. p. 4
6 Pollanche grosse d'India quattro, arosto, & lardate minute, seruite con Melangole, & Limoni tagliati attorno. p. 4
7 Cosciotti quattro di Castrato Arosto, seruiti con Melangole, & Limoni tagliati attorno. p. 4

Frutte diuerse.

1 FOrmaggio di Pecora forme due partite per metà. p. 4
2 Pera, & Mela diuerse. p. 4
3 Finocchio in rappe. p. 4
4 Vua diuersa bianca, e negra. p. 4
5 Ciambellette di Monache. p. 4
6 Auellane, ò vero Noce. p. 4



Se-

Sesta lista per diuersi seruitori bassi del Prencipe, & altri seruitori di Gentilhuomini, à venti Piatti, che sono in tutto centouenti persone. Cap. LXVIII.

1 MEloni grossi quaranta tagliati in fette. p.20
2 Zinne di Vaccina allesse, & indorate iu fette, e fritte, cinque di dette zinne mescolate con quattro Ale di fegato in fette, e fritte, seruiti con Melangole tagliate attorno. p.20
3 Anatre grosse, ò vero Galline venti allesse, coperte con Maccaroni di Sicilia libre venti, seruite con Formaggio grattato, e spetie dolci sopra. p. 20
4 Castrato, ò vero Campareccia allessa libre centouenti seruito con herbette sopra. p.20
5 Pasticci di Campareceia nel Cosciotto libre centouenti numero venti lardata con loro condimento di spetie, seruiti caldi. p.20
6 Pollastri para sessanta Arosto, seruiti con Melangole tagliate attorno. p.20
7 Cosciotti venti di Castrato Arosto seruiti caldi, con Melangole tagliate attorno. p.20

Frutte diuerse.

1 FOrmaggio tagliato in fette libre quaranta. p.20
2 Pera, & Mela diuerse. p.20
3 Finocchio in rappe. p.20
4 Vua diuersa bianca, e negra. p.20

Diuersi auuertimenti allo Scalco principale per detto Alloggio. Cap. LXIX.

LO Scalco principale, che farà detto Alloggio, di già si sarà inteso con il Mastro di Casa, di fare portare tutti li rileui delle Tauole principali in vna stanza a posta per tale seruigio, nella quale si deputerà persona fidata, acciò che quelli rileui, che si potranno fare ricomparire in altre maniere alle Tauole principali, detto Scalco se ne valerà doue li bisogneranno, & quelli ri-

rileui, che non saranno atti per dette Tauole principali, il Mastro di Casa li farà dispensare à tutte le Tauole delle famiglie basse, acciò che siano ben trattati di quanto li bisognerà, & anco perche sempre vanno crescendo più persone di quelle che hauerà di già fatta la prouisione, e perciò con detti rileui egli potrà satisfare a quanto deue, circa a tutte le dispense che bisogneranno per mettere diuersi condimenti, & altre robbe mangiatiue, sarà particolare cura dello Scalco di farle commode alle Cucine, si come tutte le Cucine che gli bisogneranno per lauorare tutte le Viuande per detto Alloggio, siano commode più che egli potrà alli apparecchi delle Tauole, che li bisogneranno fare, che sarà quanto basta per fare vn' Alloggio à qualsiuoglia gran Prencipe, ò Signore.

Lista alla Alemana. Cap. L X X.

BEnche nella mia Pratica di Scalcaria habbia mostrato il modo che vsano in Alemagna nel conuitare senza ponerui lista, secondo l'vso loro, nientedimeno l'hò voluta ponere in questo mio Discorso del Trinciante, più per riempitura di detto Discorso, che per gli gran documenti che da questa si habbino da cauare, siche a volere seruire a detta vsanza, si seruiranno le Viuande in piatti Imperiali, ò vero bacili grandi, perche anderanno seruite più Viuande di vna sorte in vn piatto, ò bacile che sia solo, si come per ordine nella seguente lista si vedrà, e perche mangiano sopra Tauola ouata, ò vero ottangulo, rispetto alle precedenze della Tauola, e pongano vn piatto, ò bacile che sia con più Viuande dentro alla volta in Tauola, ma per tenere la Tauola sempre piena di Viuande, sarà bene a ponere tutti gli refreddi delli primi seruitij di Credenza, & li secondi di detta con gli frutti, tutti in Tauola in vna portata sola, si come le Confettioni ancora; et le Viuande quali anderanno seruite calde, con li primi seruitij di Cucina, & gli secondi di detta ancora, si poneranno due Piatti alla volta in Tauola, acciò che lo Scalco ne possa porgere vno al Trinciante, da trinciare la robba che vi sarà dentro, sopra di vn Tauolino à parte, & il resto delle Viuande le seruirà con l'ordine che anderanno seruite secondo l'vso Alemano, benche la maggior parte saranno cucinate, e condite all'Italiana.

Pri-

Primo seruitio di Credenza.

1 BVtiro con rossi d'voua, zuccaro, & acquarosa dentro in forma di Aquila, regalato di sei giuncatelle attorno, tramezzate con capi sei di latte, attorniati con ricotta passata con zuccaro, & acqua rosa dentro, seruito ogni cosa con zuccaro sopra. p. 1

2 Vn Prosutto di Montagna cotto in latte, con Anici confetti sopra, regalato di fette di mortadella attorno, & sù l'orlo del piatto fette di lingue di Porco salate cotto in vino, tramezzate con fette di salsiccione di Fiorenza, e Prosutto sfilato in scorze di fette di Limoni, con zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 1

3 Vn Melone candito, con sei Limoncelli canditi, tramezzati con sei Cedri canditi attorno, con vn'ordine di Pera candite tramezzate con Prugne candite di Genoua, attorno & sù l'orlo sei pezzi di pistacchiati, tramezzati con pezzi di persicata in diuerse forme attorno il piatto, ò vero bacile. p. 1

4 Due Capponi salpimentati e cotti in vino, & lardati con cocuzzata di Genoua a lardelli, e posti in cassa di pasta eretta dal dorso di due Aquile di pasta, toccate con oro, regalati attorno di sei Perdice arosto, e passate per salsa reale, e poste in sei cassette di pasta in forme di Nauicelle, tramezzate con bianco mangiare in forma di sei mascheroni attorno, & sù l'orlo del piatto vn'ordine di gelo in forme di Aquilette di più colori attorno. p. 1

Primo seruitio di Cucina, li quali piatti si poneranno due alla volta in Tauola, & si leueranno quelli piatti di refreddi che anderanno leuati.

Prima Portata.

1 VNa Torta alla Lombarda con herbe dentro con prouature & ricotta, e suo condimento, seruita con zuccaro sopra, regalata di sei Tortine bianche attorno, tramezzate con sei tortine di latte in casse di pasta in diuerse forme d'alcuni dette tartare, di latte. p. 1

2 Piccioni sei allessi con Prosutto, Tartuffoli, e Prugnoli dentro, con animelle di Capretto, testicoletti, & fegatetti di Polli, et alligati con voua fresche, con sugo di Melangole brusche

dentro, et posti in sei cassettine di pasta ouate, e poste attorno ad vn lauoro di pasta in forma di rosa con due compartimenti, in vno si poneranno animelle di Vitella, e di Capretto fritte, et nell'altro ventiquattro Vccelletti di Cipro, cioè di Candia fritti, seruiti con salsa reale sopra, et attorno sù l'orlo del Piatto Tomaselle dodici con zuccaro sopra, tramezzate con Melangole, e limoni tagliati. p. 1

Seconda Portata.

3 Due Capponi allessi in Vino con salsiccia fina dentro, coperti con Tortelletti detti alla Bolognese Annolini, con Formaggio grattato, e cannella, con detta Salsiccia spaccata attorno, regalati di petto di Vitella, & di Castrato allessi, in pezzi attorno. p. 1

Mostarda amabile in Tondi sei, & sapore verde in Tondi sei.

4 Vna Testa di Vitella allessa, & ripiena, seruita con herbette, & fiori sopra, regalata di sei Teste di Capretto senz'ossi, & ripiene, e sottestate, attorno, tramezzate con sei Piccioni di ghianda cotti in Vino con fette di Prosutto dentro, seruiti con detto Prosutto attorno. p. 1

Terza Portata.

5 Vn Ocha ripiena, e sottestata, con ventiquattro Vccelletti, Fegatetti di Polli, con barbaglia di Porco a datetti dentro, con Pere, & Mela in fette, seruite con Prugne, & Visciole secche cotte in Vino sopra con zuccaro, & regalata di sei Piccioni senz'ossi ripieni, & sottestati attorno, tramezzati con sei bianchi mangiari, in pasta di sfoglio con zuccaro sopra attorno. p. 1

6 La Oglia con due Anatre dentro, con Vitella, & Castrato in pezzi, con Prosutto, & diuersi legumi, in particolare il cecio, & herbe dentro, cotto ogni cosa in buon brodo, & seruita calda con detti ingredienti sopra, regalata di sei Perdice cotte in detta Oglia alla Spagnuola attorno il piatto. p. 1

Quarta Portata.

7 Vn Cosciotto di Castrato, ripieno, & sottestato, con diuersi frutti in fette dentro, con Vino, & Agresta, e riportato in cassa di pasta, seruito con detti frutti sopra con suo condimento in detta cassa, regalato di sei Polpettoni all'Inghilese, fioriti con cucuzzata di Genoua a lardelli, e posti in sei cas-

cassettine da pasta reale in forma ouate attorno, tramezzate con fette di Cosciotto di Castrato, lardato, e cotto in Vino, tramezzate con paste reali in diuerse forme attorno sù l'orlo del Piatto. p. 1

8 Vn pasticcio fatto in forma di sei torioncelli con vno alto in mezzo, con vn'Aquiletta in cima di Pasta reale di rileuo, con Vitella in bocconi lardati; con Prosutto, a lardelli, e scorza di Cedro candita, con Tartuffoli; e Cardi teneri, & vno spezzato di quattro Piccioni, & altri diuersi regali di più dentro, seruito con zuccaro sopra. p. 1

Secondo seruitio di Cucina.

Sei Insalate piccole.

Prima Portata de secondi di Cucina.

1 VN Insalata grande con diuerse statuette dentro, & Aquilette. p. 1

2 Vna Crostata grande di Pera con zuccaro, e cannella dentro, seruita con zuccaro sopra, regalata di sei Crostate piccole di diuersi altri frutti, e conserue, tutte sei differenti, attorno, seruite con zuccaro sopra. p. 1

Seconda Portata.

3 Vna zinna di Vaccina Arosto lardata di barbaglia di Porco salata a lardelli grandi, seruita con sei Aquilette di Pasta in steccadenti, piantati in detta zinna, e regalata attorno di dodici Quaglie, ò Tordi, Arosto, con paste di sfoglio, Melangole, & limoni tagliati. p. 1

4 Pasticcetti sei sfogliati, con piccadiglio di Vitella grasso di detta, & Animelle, con Prosutto, in ferte sottili, & Vccelletti diuersi dentro, con scorza di Cedro candita, Pignuoli, e Passerina, Tartuffoli, & altri regali seruiti con zuccaro, & acqua rosa sopra, regalati con sedeci Pasticcetti di Genoua, con scorza di Cedro, candita, & midolla di Vaccina dentro, seruiti con vn lauoro di Pasta grande sopra a tutti con zuccaro sopra. p. 1

Terza Portata.

5 Vna Pollancha d'India grossa Arosto seruita con salsa reale,

le, e cappari di Genoua sopra, & regalata di sei Starne lardate minute Arosto attorno, tramezzate con sei lauori di pasta di sfoglio, in forme di Aquile attorno, con fette di limoni. p. 1

6 Vn Pasticcio all'Inghilese grande, con l'ingredienti, delli sopradetti Pasticcetti dentro, con vno spezzato di quattro Piccioni di Casa di più, dentro, & altri regali, seruito con gelo di chiara d'Voua con zuccaro, & acqua rosa sopra, regalato di sei lauori di pasta di sfoglio in forme di sei Aquile, ripiene di conserua di Pera seruite con Fulignata sopra attorno. p. 1

Quarta Portata.

7 Fagiani due assaggianati Arosto, riuestiti delle Ali, Testa, e coda con le penne, regalati di sei Galletti di Montagna, lardati minuti Arosto, & riuestiti della testa con le penne, coda, et Ali, regalato attorno di sei cassettine di pasta in forme di rose, con salsa reale dentro, con Vliue senz'ossi tramezzate con limoni tagliati in fette attorno. p. 1

8 Due Lepratti grossi lardati minuti arosto, seruiti con salsa reale, et agresta in grani senz'ossi cotta in detta salsa sopra, regalati di sei Coniglietti lardati minuti arosto attorno, con detta salsa sopra, con paste di sfoglio in diuerse forme, et limoni in fette attorno. p. 1

Secondo seruitio di Credenza, si muteranno le saluiette bianche, & si ponerà detto seruitio tutto in vna portata sola in Tauola.

1 VNa Crostata grande, con quattro compartimenti vguali, nel primo si ponerà conserua di Pera, & nel secondo Mela appie in fette, con zuccaro, e cannella a bastanza, e nel terzo conserua di Cedro, e nel quarto Pera in fette sottili dentro, con zuccaro, e cannella a bastanza, con li suoi sfogli sottili sopra, e si seruirà con zuccaro sopra. p. 1

2 Ostraghe sessanta cotte in trenta mezze scorze con loro condimento d'olio, & sugo di Limoncelli, regalate di sei cassettine di pasta in forme di cuori con Tartuffoli attartuffolati dentro attorno tramezzate con Melangole tagliate. p. 1

3 Vna forma di cascio di Creta partita per metà, & vn Marzoli-

lino di Fiorenza, con trè formaggietti di Romagna pur partiti per metà, seruiti con verdura sotto, & attorno. p. 1

4 Pera diuerse ventiquattro, regalate di Mela di più sorte attorno, seruite con verdura sotto, e diuersi fiori sopra. p. 1

5 Vliue di Bologna, con loro condimento sopra, seruite in piatto di Porcellana, posto sopra a vn piatto reale d'argento. p. 1

6 Cardi bianchi grandi netti, e partiti in più parti numero due, regalati di dodici Carcioffi attorno, seruiti con Sale, e Pepe in vn Tondo in mezzo. p. 1

7 Finocchi con gambo freschi, seruiti con saluietta sotto, regalati di detto Finocchio in rappe attorno. p. 1

8 Pera di più sorti venti sciroppate, regalate di venti Mela sciroppate attorno, seruite con Anici confetti sopra, & regalate attorno di sei barattoli di vetro di Cotognata, tramezzati con sei scatolette di Anici, ò vero Curiandoli confetti. p. 1

9 Vua bianca, e negra a bastanza per vn piatto reale, si seruirà con verdura sotto, e fiori sopra. p. 1

Data l'acqua alle mani, si muteranno saluiette, e Touaglia, & si poneranno le Confettioni di più sorti in quattro piatti reali, con saluiette bianche sotto, se già non fussero di Porcellana, & canditi diuersi in bacile grande in mezzo a detti Confetti, & si poneranno le saluiette in sei Tondi con Cucchiaro d'Argento, e Coltello solamente, e doppo che si saranno seruite dette Confettioni, si poneranno sei mazzetti di fiori con steccadenti dentro, sopra a sei Tondi con saluietta sotto ad ogni Conuitato il suo.

Lista alla Pollacca. Cap. LXXI.

PRanso fatto in Roma li 20. Ottobre 1634. a trè Piatti da me seruiti tutti trè per mandare, & imbandire per ordine tutte le Viuande in Tauola, con venti Viuande di Cucina per ogni piatto, e venti di Credenza, seruiti in piatti reali, con molte Viuande alla Pollacca, & seruite all'vso loro; e perciò hò voluto ponere la presente lista, per fare noto lo splendore dell'animo generoso di chi fece tal Banchetto; benche per degni rispetti lascio di nominarlo, poiche in tutte le liste che hò seruite, hò nominato solo il luogo, ma non gli Conuitati particolari, eccetto che vna lista sola, qual io doueua seruire per la Regina d'Vngaria da me tirata, ma non seruita, e perciò se alcuno hauerà curiosità di seruire all'vso Pollacco, se-

secondo le occorrenze, ogn'vno se ne potrà valere; benche la maggior parte delle Viuande siano all'Italiana.

Primo seruitio di Credenza; si faranno li Tondi alli Conuitati principali delle Viuande che anderanno fatti detti Tondi.

1 CApi di latte in Tondi, & in piatti regalati di butiro, & ricotta passata per seringa, con zuccaro, & acquarosa dentro, attorno seruiti con zuccaro sopra. p. 3

2 Soppressate di Nola trè, cioè zinne & pancia di troia salate cotte in Vino, & riportate in trè casse di pasta, alzate con filo di ferro, con festoni di detta pasta in forme di diuersi frutti attorno diacciate con zuccaro, e chiara d'voua, toccate con oro & argento. p. 3

3 Mortadelle sei cotte in Vino, e partite per metà, e poste in trè casse di pasta alzate con filo di ferro, in forme tutte trè differenti, con festoni fatti in forme di legno di detta pasta con diuersi frutti dentro, toccato ogni cosa con oro. p. 3

4 Torte bianche trè di Monache, diacciate con zuccaro, & chiara d'voua sopra, toccate con oro, & argento con fiori attorno. p. 3

5 Capponi noue allessi, & salpimentati, e riportati in trè casse di pasta alzata con filo di ferro, in forme di trè mazzi di diuersi fiori fatti di detta pasta in cima dipinti del naturale, e toccati con oro, & argento, e sotto di detti fiori trè casse di detta pasta in forma di trè Nicchi per piatto ouati, doue erano posti trè Capponi per piatto, toccato con oro ogni cosa. p. 3

6 Pasticci di Cosciotti trè di Porco saluatico, fatti in forme di trè torre fatte diuersamente, & toccati con oro, & argento, seruiti con verdura attorno. p. 3

7 Pollanche d'India grosse trè arosto, passate per salsa reale, & lardate con scorza di Cedro candita a lardelli, e confetti longhi con stecchetti di Cannella dentro, & riportate in trè casse di pasta differentemente fatte di rileuo, toccate con oro & argento. p. 3

8 Voua miscide, passate per seringa & sparse sopra a trè fiori fatti di pasta, in forme di trè gigli con vn Cedro candito in cima eretto da filo di ferro, con vn mazzo in cima di diuersi frutti,

ti, fatti del naturale in forme di legno di dette voua miscide, toccate con oro, & argento doue bisognerà. p. 3

9 Struffoli alla Romana fatti in forma di trè gran Torre, tutte trè differenti, regalati attorno di detti struffoli in forme di Pignoccati con zuccaro sopra & toccati con oro, & argento. p. 3

10 Pollanche d'India allesse trè fatte in forma di trè Aquile, coperte con gelo di più colori, vna delle quali fu posta al primo piatto con sei colonnette coperte di detto gelo, con vna Guglia eretta da dette colonnette in cima. p. 3

11 Bianco mangiare con polpa di Capponi dentro in forme diuerse, quello del primo piatto fu in forma di Cupula con vna torretta in cima, & li altre due piatti in forme di due Sirene, toccato con oro ogni cosa. p. 3

Hò voluto ponere vn latticinio in detta lista, che sarà vn piatto di più di quello che sopra hò detto, perche mi pare che ci conuenga per complimento del Pranso, se bene che all'vso Pollacco non sogliono seruire latticinij, perche la maggior parte di loro non li mangiano, si come al presente Conuito non furono seruiti latticinij ancora, se non cucinati. p. 3

Primo seruitio di Cucina, prima portata di detta.

1 Piccioni di casa ventidue in minestra, con Cardi teneri, Tartuffoli, e Prugnuoli, cotti con salsiccia fina dentro, seruiti vno per Tondo, con vna di dette salsiccie spaccata dentro, con detti ingredienti sopra, qual Viuanda è all'Italiana.

2 Pasticcetti ventidue, con piccadiglio di Vitella, Animelle di detta, con Prugnuoli, e Tartuffoli, Prosutto in fette sottili, & altri diuersi regali dentro, con vn lauoretto di pasta sopra a ciascheduno con zuccaro sopra. p. 3

3 Tordi quarantaquattro arosto, tramezzati con salsiccia fina, seruiti con paste diuerse, Melangole, & Limoni tagliati attorno, con vn copritore di pasta intagliato con zuccaro sopra ad ogni piatto, tutti trè differenti. p. 3

4 Capponi noue allessi, con ceruellato fino dentro, coperti con Cardi teneri cotti in buon brodo, con formaggio grattato, & spetie sopra con detto Ceruellato spaccato a torno. p. 3

5 Pollanche d'India grosse trè lardate minute arosto, seruite con salsa bastarda sopra con Vlius senz'ossi, con paste diuerse,

se, & Limoni tagliati attorno. p. 3

6 Cosciotti trè di Vitella Campareccia salpresi, & lardati, le parti più magre arosto, seruiti con salsa bastarda, & rauanelli grattati sopra, con paste diuerse, & Limoni in fette attorno; Viuanda all'vso Pollacco. p. 3

Seconda portata di Cucina, e per ogni portata vanno seruiti diuersi sapori, e Mostarde amabili, & alcune forte, alla Alemana con senape, & spetie assai dentro in Tondi, vno per Conuitato.

7 PAsticci all'Inghilese trè con loro regali, & ingredienti dentro fatti à esse grandi, seruiti con gelo di chiara d'Voua, con Zuccaro, & acqua rosa sopra. p. 3

8 La Oglia alla Spagnuola seruita in trè Nauicelle d'Argento grandi reali, con trè Capponi per Nauicella, & altre carni tagliate in pezzi, con Cauolo, e diuerse herbe, & legumi dentro, con fette di barbaglia di Porco salata, & spetie, con zafferano, & altri ingredienti dentro. p. 3

9 Capillottata, cioè piccadiglio di polpa di Capponi, con fette di Pane di Spagna biscottate sotto con brodo grasso sopra con fette di prouaturine fresche, & formaggio grattato, con capi di latte sopra, & rossi d'voua dure sbrigiolate, con sei Quaglie Arosto per Piatto, con Animelle fritte in fette, con spetie dolce à bastanza, & sottestata in trè Piatti reali d'argento, & seruita calda con vn lauoro di pasta intagliata sopra per Piatto, con zuccaro sopra. p. 3

10 Starne ventidue lardate minute Arosto, seruite con salsa reale, con Cappari di Genoua sopra, regalate di paste diuerse, & limoni tagliati attorno. p. 3

11 Leprattoni grossi sei lardati minuti arosto, seruiti con salsa bastarda, con limoncelli tagliati minuti sopra, regalati con paste diuerse, et limoni tagliati attorno. p. 3

Terza Portata di Cucina.

12 Lodole nouanta arosto, seruite calde, con Melangole, e Limoni tagliati attorno, con vn lauoro di pasta intagliato sopra per Piatto. p. 3

13 Piccioni ventidue di ghianda, stufati con vino, & mosto cotto, e spetie dentro, con vn sapore di Prugne Ambrogine

ne secche dentro, seruiti con paste diuerse, & Limoni tagliati attorno. p. 3

14 Cauolo cotto in brodo grasso, con barbaglia di Porco salata in fette dentro, e cotto assai, quasi disfatto, seruito asciutto, fatto in forma di vn polpettone ouato, con assai spetie dentro, con detta barbaglia in fette attorno, Viuanda detta Craut all'vso Alemano, e Pollacco. p. 3

15 Pernice ventidue lardate minute arosto, seruite con salsa reale, e Prugne senz'ossi di Marsilia cotte in detta salsa sopra con paste, & Limoni tagliati attorno. p. 3

16 Fagiani noue affaggianati arosto, seruiti con salsa reale in ventidue cassettine in forme di cuori di pasta ordinaria, con zibibo senz'ossi dentro, tramezzate con Limoni tagliati attorno. p. 3

Quarta Portata di Cucina.

17 Pollastri ventidue spezzati, & stufati con Vino, e sugo d'Agresta, con spetie assai dentro con brodo grasso, seruiti con paste, & Limoni tagliati attorno. p. 3

18 Ortolani nouanta arosto, seruiti con Melangole, & Limoni tagliati attorno, con vn lauoro di pasta per piatto sopra. p. 3

19 Pasticcetti alla Genouese, più grandi che di boccone, quarant'otto, seruiti con trè lauori di pasta sopra, con zuccaro. p. 3

20 Porchette trè di latte ripiene arosto, seruite calde con Melangole, & Limoni tagliati attorno. p. 3

21 Vitella Mongana nel lombo, libre dieci per piatto arosto, & lardate le parti magre, seruita con paste, Melangole, & Limoni tagliati attorno. p. 3

Secondo seruitio di Credenza, fù spogliata la Tauola di Viuande, e posate, e posto nuoue posate, con Coltello, Forcina, e cucchiaro, & saluiette profumate sopra.

1 TArtuffoli attartuffolati, in Tondi ventidue. p. 3

2 Crostate trè di Mela appie con zuccaro, e cannella dentro, seruite con zuccaro sopra. p. 3

3 Frappe di Monache in trè piatti reali, in forme di trè monti, con trè torri in cima con diuerse statuette di dette paste, serui-

te

te con zuccaro sopra. p. 3

4 Formaggio di Parma trè gran pezzi, con trè Marzolini di Fiorenza partiti per metà, seruiti con verdura sotto. p. 3

5 Pera bergamotte Fiorentine e Carouelle, seruite con verdura sotto di Nauicelle, di Mortella, & altri fiori. p. 3

6 Mela appie, & altre diuerse sorti, con verdura sotto. p. 3

7 Cardi bianchi con sellari, con pepe in Tondi sei, con sale. p. 6

8 Vliue di Romagna con loro condimento sopra. p. 3

9 Finocchi cardati bianchi di Bologna ventiquattro. p. 3

10 Vua diuersa fresca, seruita in canestrelle di verdura, & fiori diuersi, con piatti sotto. p. 3

11 Mela appie sciroppate in piatti di Porcellana. p. 3

12 Cotognata in ventidue barattoli di vetro. p. 3

Et furono seruite sei tazze di diuersi Confetti tramezzati con le sopradette frutte, con vn piatto di Canditi per piatto, & vn'altro di Pasta di Genoua, che furono tazze diciotto, e trè piatti di Canditi, e trè di Pasta di Genoua, le quali tazze erano con diuerse statuette in mezzo d'argento indorate.

Data l'acqua alle mani, doppo leuato ogni cosa di Tauola, cioè frutti, & Confetti, e furono posti in Tauola ventidue mazzetti di fiori con steccadenti dentro, sopra a trè baciletti d'argento indorati, & vi fu vna bellissima Musica, la quale durò a tutto il Conuito.

INCERTI AVCTORIS.

Carniuoros, Patinis iunxit Frugolius enses,
Viscera demulsit; non dedit arma viris.

Lancibus, & Gladijs facili Conuiuia Iberis;
Gallis, atque Italis FRVGOLVS Arte parat.

IL FINE.

ERRATA.

LIBRO I.

VNa Lista alla Spagnuola a carte 16. alla quarta Viuanda, che seguen las Viandas caglientes, dice con quiso tallado, & hà da dire, *rallado*.

LIBRO II. Cap. 65.

Del Gatto Pardo, a carte 97. a doue dice le Volpe mangiano le Voue, & hà da dire, *Vue*.

LIBRO II. Cap. 94.

Del Francolino, a carte 114. dice Franolino, & hà da dire, *Francolino* Vccello.

LIBRO VII.

Dell'Inuentori di diuersi frutti, a carte 456. a due versi che vno dice quod hoc veni seuit in Præcordijs, & hà da dire, *veneni*.

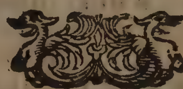
LIBRO VII.

Da confettare diuersi frutti, a carte 457. dice sontosue, & hà da dire, *sontuose* cene.



R E G I S T R O

Del Libro Ottauo del discorso del Trinciante, di nuouo composto dall'istesso Autore.



* A B C D E F G H I K L M.

Tutti sono fogli intieri, eccetto M. & * che sono vn foglio, e mezzo.

In tutta l'Opera sono fogli 77.

